NYPL RESEARCH LIBRARIES
3 3433 00657337 6

Digitized by Google

Weintz
VTE

Digitized by Google

(Weinig)

VTE

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Neuer

Schauplatz der Künste und Handwerke.

Mit

Berücksichtigung der neuesten Erfindungen.

Herausgegeben

von

einer Gesellschaft von Künstlern, Technologen und Professionisten.

Mit vielen Abbildungen.

Hundertneunundvierzigster Band.

M. Weins's Fleischer- und Wurstlergeschäft.

Weimar, 1846.

Verlag, Druck und Lithographie von B. F. Voigt.

Das

Fleischer-

und

Wurstlergeschäft

auf

seinem jetzigen hohen Standpuncte der Ausbildung

in den größten Städten Deutschland's, Frankreich's und England's;

nebst Angabe

der dazu erforderlichen Maschinen und Einrichtungen.

Von

M. Weintz,

practischem Fleischer und Wurstler.

Nebst zwei Foliotafeln Abbildungen.

Weimar, 1846.

Verlag, Druck und Lithographie von Bernh. Friedr. Voigt.

NEW YORK LIBRARY

Digitized by Google

Vorwort.

Unser Jahrhundert scheint es sich zur besondern Aufgabe gemacht zu haben, alles Bestehende, was noch der Verbesserung bedarf, einen Schritt vorwärts und so der Vollkommenheit näher zu bringen; allenthalben sieht man schon die Spuren der Verbesserung deutlich. — Da nun ein Vorwärtskommen in Allem nicht zu verkennen ist, vielmehr fast alle Stände ein rühmliches Streben nach diesem Ziele ganz eifrig und offenkundig bethätigen, so will auch ich nach Kräften dazu beitragen, indem ich das Wurstler- (Charcutier-) Geschäft, sowie ich es auf meiner Wanderschaft durch Deutschland, Frankreich und England habe kennen lernen, beschreibe und zum Nutz und Frommen meiner Gewerbsgenossen zugleich meine gemachten Erfahrungen offen und ehrlich mittheile.

Es wird jedem Leser bekannt seyn, wie seit einem Jahrzehent sich viele — vorher ganz unbedeutend gewesene — Gewerbe auf eine glänzende Höhe emporgeschwungen haben; viele ehemalige Werkstätten haben sich zu Fabriken erweitert, und eine Menge Maschinen verrichten jetzt Arbeiten, die früher aus-

Digitized by Google

schließlich dem mit Vernunft begabten Menschen zugewiesen zu seyn schienen. Wissenschaft und Praxis haben sich einander die Hand gereicht, und eine Menge technischer Lehrbücher, in welchen die Schätze der Wissenschaft neben den Erfahrungen practischer Gewerbsmänner allen Denen geboten werden, die daraus zu schöpfen Lust haben, sind die ersprießlichen Folgen davon. Aber bei unserm Metzger- und Wurstlergewerbe zeigt sich noch kein Fünkchen dieses allgemein verbreiteten Strebens, nur bei Einzelnen findet man hier und da ein ausländisches Geschirr, eine schöne Verkaufsbude oder Laden; aber im Allgemeinen stehen wir gerade noch auf derselben Stufe, wie vor 50 Jahren; trotzdem, daß die Volksvertreter Deutschland's fast einmüthig für Gewerbefreiheit alles Mögliche aufbieten, letztere in vielen Ländern Europa's bereits ihre Wohlthaten verbreitet, verständige Gewerbsmänner Gewerbevereine, löbliche Gemeindevorstände Gewerbeschulen, Sonntagsschulen anlegen und befördern, will doch nichts von alle dem in unserm Gewerbe Sinn und Empfänglichkeit für Verbesserung erregen. Viele — ja ich kann mit Gewißheit sagen, die Meisten — bleiben bei ihren, von ihren Vorfahren und Lehrmeistern erlernten, Verfahrungsarten stehen, als ob niemals etwas daran zu verbessern wäre; ich bin jedoch der festen Ueberzeugung, daß erst dann, wenn man etwas von Grund aus zu lernen angefangen hat, man einzusehen beginnt, wieviel noch fehlt, um Alles zu wissen, und daß Der, welcher glaubt, Alles zu wissen, gerade am wenigsten weiß; doch wem nicht zu rathen ist, dem ist auch nicht zu helfen!

Von der eigenthümlichen Erscheinung, daß bei unserm Gewerbe Fortschritte bis jetzt nicht zu bemerken waren, glaube ich die Haupturſachen nicht fern suchen zu müssen. Das erste Haupthinderniß, das

Digitized by Google

störend in den Weg tritt, ist: die Geheimhaltung des Wissenswürdigsten, d. h., wenn Einer etwas Neues erfindet, oder irgendwo gesehen und erlernt hat, daß er keinem Andern davon etwas sagt, oder lehrt, und warum? weil dieser es dann ebenso machen und dem Erfinder schaden könnte. Das andere Hinderniß ist: die in vielen Provinzen Deutschland's noch bestehenden Zunftgesetze, die manchem jungen Gewerbsmanne so viel Schaden zufügen, daß sein ganzes Lebensglück vernichtet werden kann; denn ist er ein heller Kopf, so machen ihm seine zukünftigen Collegen zu schaffen, weil sie befürchten, daß die Zeit, wo nur kluge Männer gute Geschäfte machen, nicht mehr fern seyn möge; ist er verzagt, so wird er so kahl geschoren, daß, wenn er kein bedeutendes Vermögen hat, die Erlangung des Meisterrechts ihm die Hälfte oder einen größern Theil desselben kostet. Wie drückend ist aber ein drittes Uebel für viele junge Männer, die sich diesem Gewerbe widmen; wo ist der wahre Ort zum Lernen, wo der Ort zur Ausbildung, wo sind endlich die besten Bücher zur Vergleichung des practisch Erlernten? Hier, mein verehrter Leser, kann ich aus eigener Erfahrung antworten: Bei der jetzigen Sachlage ist die Werkstatt, in welcher man seine Lehrjahre antritt, ziemlich gleichgültig und folglich die beste, die am bequemsten zur Hand ist; denn es ist ziemlich einerlei, wo und wie man den Anfang erlernt; der Lehrmeister kümmert sich gewöhnlich wenig um den Lehrling, weil er in ihm einen spätern Concurrenten erblickt, der Arbeiter will oder kann meistens dem Lehrlinge keine gute Lehre geben, weil er selbst keine empfangen, oder an einem Orte gelernt hat, wo alle Arbeiten, sogar jeder Handgriff, ganz anders ausgeführt werden. Nach der Lehrzeit soll der junge Handwerker in die Fremde von einer Stadt zur

Digitized by Google

andern wandern, wo er sich am besten auszubilden gedenkt, verweilen und längere Zeit arbeiten; Viele haben nun, bei dem besten Willen, keine Mittel, oder die Eltern und Verwandten geben das Wandern nicht zu, weil sie wohl die Gesellschaften kennen, in deren Hände ein junger Mann ohne Weltkenntnisse meistens geräth; ich selbst sage dagegen auch nichts, denn ich weiß aus Erfahrung, wieviel Mühe es kostet, selbst wenn man die besten Grundsätze und einen festen Character hat, unter solchen Gesellschaften den gesunden Menschenverstand nicht zu verlieren und nicht in Rohheit und Gemeinheiten auszuarten.

Was nun aber die Ausbildung anlangt, die man sich durch die über dieses Gewerbe erschienenen Bücher verschaffen kann, so ist auf diesem Wege auch wenig zu erreichen; ich kenne im Ganzen nur zwei solcher, die verdienen, beachtet zu werden: 1) „Das Wurstlergeschäft in seinem ganzen Umfange, von einem practischen Metzger und Wurstler." Mannheim, 1843, bei H. Hoff erschienen. 2) „Thon's Fleischerhandwerk," bei Voigt in Weimar zu haben, worin ich jedoch die Wurstbereitung ganz und gar verwerfen muß, indem ich sie nur als aus verschiedenen Kochbüchern zusammengetragene Notizen betrachten kann, weil das Buch selbst von keinem Practiker verfaßt wurde.

Schon seit langer Zeit fühlte ich eine unnennbare Lust in mir, in diesem Fache Alles so zu erforschen und kennen zu lernen, daß ich meine Meinung darüber auch Andern mitzutheilen im Stande wäre, und lege daher, von meinen Reisen aus Frankreich und England zurückgekehrt, dieses Wenige meinen Zeitgenossen zur gefälligen Einsicht vor, in der Hoffnung, daß es gute Früchte tragen möge.

Neustadt a. d. Haardt, im Juli 1846.

Digitized by Google

Inhaltsverzeichniß.

	Seite
Der Einkauf und dessen Berechnung aus dem Ergebniß	1
Die Bestandtheile des Fleisches	6
Fleischprobe	7
Die Knochen und ihre Bestandtheile	14
Darcet's Benutzung der Knochen zur Darstellung der Knochengallerte	15
Die Stoffe der Eingeweide	17
Das Zurichten der Eingeweide	22
Die Zergliederung oder Zerlegung der Schlachtthiere	26
Das Aufbewahren des rohen Fleisches	29
Die Einrichtung von Eisgruben oder Eiskellern zum Conserviren des Fleisches	33
Conservirung thierischer Substanzen mittelst Eisensyrup. Von Dufourd	37
Verfahren, um Rindfleisch, Schaf- und Schweinefleisch mittelst Austrocknens zu conserviren. Von Dizé	45
Verfahren des Herrn Chazalès, Professor der Chemie und Physik zu Bordeaux, um das Fleisch auszutrocknen und zu conserviren	47
Verfahren der Mahomedaner und Araber, das Fleisch zu conserviren	48
Das Schweinefleisch gleich dem Thunfische in Oel zu conserviren	48
Aufbewahrung des Schweinefleisches und der Truthähne in Schweineschmalz	49
Eingemachter Schinken	—
Das Schweinefleisch durch Einmariniren frisch zu erhalten	50

Digitized by Google

Seite

Verschiedene Methoden, das Schweinefleisch zu conserviren 50
Aufbewahrung des frischen Fleisches nach Legrip . 52
Das Erhalten des Fleisches mit Kreosot . . . 53
Neue Methode, Fleisch zu conserviren . . . 54
Austrocknen organischer Substanzen, besonders des Fleisches und des Blutes, ohne Luftzutritt; von Combacérès, Oberingenieur des Brücken- und Straßenbaus in Frankreich 55
Das Aufbewahren von Speisen 58
Verschiedene Arten, das Schweinefleisch einzusalzen . 60
Das Fleisch im Salzfasse zu conserviren . . . 61
Schweinefleisch mittelst Salzsäure einzusalzen . . 62
Anderes Verfahren bei'm Einsalzen des Schweinefleisches . . . . . —
Charles Payne's patentirtes Verfahren, Fleisch einzusalzen 64
Wahl derjenigen Theile des Schweinefleisches, welche sich am besten zum Einpökeln eignen . . . 65
Einpökeln des Fleisches mittelst einer flüssigen Infusion 66
Das trockne Einsalzen des Schweinefleisches . . —
Hamburger Pökelfleisch 67
Englisches Pökelverfahren 68
Das Aufbewahren der Eingeweide . . . . —
Der Handel mit gepökeltem und geräuchertem Fleische 69
Hamburger Rauchfleisch 70
Räucherung und Aufbewahrung des Fleisches . . 71
Fleisch binnen 48 Stunden einzusalzen und zu räuchern —
Schinken 72
Schinkenbereitung in Amerika . . . . . —
Bayonner Schinken 73
Mainzer Schinken darzustellen 74
Die Schinken mürbe zu machen 75
Die Wurstbereitung . . . . . —
Die Zubereitung der Göttinger Fleischwurst . . 76
Göttinger Blasenwürste 78
Braunschweiger Schlackwürste 79
Bratwurst 83
Gemeine Fleischwurst 84
Weißer Preßmagen 86
Gemengter Preßmagen 88
Rother Preßmagen 89
Leberwurst 90
Gemengte Wurst 93

Digitized by Google

	Seite
Blutwurst	94
Was ist bei'm Wurstmachen zu beobachten, damit sich kein Wurstgift bilde?	96
Das Auskochen des Schweineschmalzes	98
Das Reinigen des trüben Fettes	101
Verschiedene Zubereitungen, welche man in den Läden der Pariser Wurstler vorfindet, nebst den dazu gehörigen Recepten	104
Rothwurst nach Pariser Art	—
Weiße Wurst	108
Bratwürste	109
Runde Bratwürste	—
Lange Bratwürste	110
Breite Bratwürste oder Hirnwürste	—
Bratwürste mit Trüffeln	—
Große Leberbratwürste	—
Mit Fett überzogene Bratwürste	111
Bratwürste mit Champagner	—
Schlackwürste	112
Kleine Bratwürste von Estremadura, unter dem Namen chorizos bekannt	113
Servelatwurst	—
Rohe Servelatwurst	114
Servelatwurst auf italienische Art	—
Servelatwurst mit Trüffeln	115
Servelatwurst mit Zwiebeln	—
Servelatwurst mit Chalotten oder Knoblanch	—
Servelatwurst mit Kalbfleisch, Hasenfleisch oder Kaninchenfleisch	116
Fleischwürste	—
Marinirte und geräucherte Fleischwürste	—
Fleischwürste von Troyes	117
Das Abklären und die Benutzung der Gallert	118
Bouillontafeln nach Cadet de Gassicourt	—
Schweinsfüße à la Sainte-Menehould	119
Schweinsfüße mit Trüffeln gefüllt	120
Geräucherte und überzogene Schweinszungen	121
Gekochter Schinken	122
Schinken am Spieße gebraten	123
Gekochter Vorderschinken	124
Frisch eingesalzenes, junges Schweinefleisch	—
Speck	125

Digitized by Google

	Seite
Kuchen oder Brod aus Schweinsleber oder Schweinefleisch	125
Gespickte Schweinsleber	126
Italienischer Käse	127
Schweinskäse	—
Schweinskopf	128
Marinirte Schweinsohren	131
Glasirte Schweinsohren mit Trüffeln	132
Gespicktes Kalbfleisch	133
Kalbfleisch, mit Trüffeln gefüllt	135
Gefüllter Truthahn mit Gallert und Trüffeln	136
Gefüllter Truthahn nach Beauvilliers	137
Glasirtes Rindfleisch	138
Inneres des Wurstlerladens	139
Art und Weise, die verschiedenen Theile des Schweines und die anderen Gegenstände, welche der Wurstler verkauft, sauber und anmuthig aufzustellen	—
Garnirte Teller	146
Verhältnißtabelle, oder Berechnung, wieviel Waaren aus dem rohen Fleische, den Knochen, dem Fette und den Eingeweiden verfertigt werden können	149
Verkaufsregeln	152
Schutz gegen theuern Einkauf	156
Regeln der Geschäftsführung und Anlegung des Gewinnes	158
Die regelmäßige Eintheilung der Arbeiten	159
Wie man die Gegenstände, die man verarbeitet, kennen lernen soll	161
Die Berechnung des Ganzen	163
Sparsamkeit und Anlegung des Gewinnes	164
Erklärung der Einrichtung	172
Einrichtung des Schlachthauses	173
Kesseleinrichtung	178
Schmalzpresse	180
Wurstfüllmaschine	181
Würfelschneidmaschine	182
Wiegemesser und Hackblock	183
Beschreibung zweier neuen Fleischhackmaschinen	184
Waage für Fleischer	189
Kellereinrichtung	190
Räuchereinrichtung	191

Digitized by Google

Der Einkauf und dessen Berechnung aus dem Ergebniß.

Bei jedem Handel, bei jedem Fabricat und Gewerbe ist der Einkauf das Wichtigste: denn kauft man theuer ein, so hat dieses einen durchgreifenden Einfluß sowohl auf die Bearbeitung, wie auf den Verkauf, indem der Einkauf der Rohproducte und die Verarbeitung derselben zu fertiger Waare den Verkaufspreis bestimmen. Weil aber der Einkauf als Grundlage des Verkaufspreises gilt, so muß man sich immer bestreben, wohlfeil einzukaufen; jedoch, wie fast bei Allem, muß auch bei'm Einkaufe des Viehes zugleich auf die Qualität Rücksicht genommen werden, indem dadurch, wie aus nächstfolgender Tabelle zu ersehen ist, oft große Differenzen herbeigeführt werden.

Ein Ochs, von regelmäßigem Körperbau und guter Mästung, 4 Jahre alt und gehörig ausgeschlachtet (darunter verstehe ich, daß die Haut abgezogen, der Kopf abgeschnitten, die Füße bis an die Kniee abgehauen und der Leib ausgeweidet sei), welcher 600 Pfd. wiegt, giebt, nach der Zergliederung und wenn Alles so geschieden ist, daß bloß Fleisch (unter dem Worte Fleisch verstehe ich reines Fleisch, ohne die mindeste Mischung von Flechsen, oder Muskel-

Digitized by Google

haut, oder Fett), Knochen, Fett und Flechsen, und da wieder jedes für sich allein ist, folgendes Resultat:

80	Pfd.	Knochen,
400	„	Fleisch,
95	„	Fett,
100	„	Eingeweidefett,
25	„	Flechsen und Muskelhäute.
Summa 700	Pfd.	

Ein Ochs, der ebenfalls 600 Pfd. wiegt, wie der vorhergehende, aber schlecht gemästet ist, giebt jedoch nur folgendes Resultat:

90	Pfd.	Knochen und Knorpeltheile,
410	„	Fleisch,
55	„	Fett,
50	„	Eingeweidefett,
45	„	Flechsen und Muskelhäute.
650	Pfd.	

Aus der Vergleichung wird man den einfachen Schluß ziehen können, daß gut gemästetes Schlachtvieh mehr an Fett und weniger an Knochen ausgiebt, als schlecht gemästetes; die 90 Pfd. Fett, die der fette Ochs mehr hat, als der magere, sind, wenn man 2 Ochsen um denselben Preis einkauft, schon obenhin gewonnen; jetzt hat man auch noch am fetten Ochsen 10 Pfd. Knochen und 20 Pfd. Flechsen und Muskelhaut weniger; dafür hat man aber am magern wieder 10 Pfund Fleisch mehr, es bleibt also nur noch 110 Pfd. Fleisch und Fetttheile mehr. So viel nun dieses werth ist, um soviel theurer kann man den fetteren Ochsen bezahlen. Ein Fassel-Brüllochse fällt besser im Fleisch aus, als ein verschnittener Ochs, hat aber dagegen viel weniger Fett, als solcher.

Digitized by Google

Ein Kalb, das 4 Wochen alt, regelmäßig gebaut und bloß von Muttermilch genährt ist, ausgeschlachtet 60 Pfd. wiegt, ergiebt Folgendes:

13	Pfd.	Knochen,
45	„	Fleisch,
1	„	Fett mit Einschluß des Eingeweidefettes,
1	„	Flechsen und Muskelhaut.
60	Pfd.	

Ein Kalb von derselben Schwere, aber schlecht gefüttert, giebt mehr Knochen, weniger Fett und Fleisch; überhaupt ist das Fleisch von Kälbern, welche bloß von Muttermilch genährt wurden, besser, als das Fleisch von jenen, die mit anderen Getränken genährt wurden. Hat ein Kalb zwar die Schwere von 60 Pfd. aber noch nicht das Alter von 4 Wochen, so ist das Fleisch desselben nie so fest und gut, als wenn es bei dieser Schwere auch das erwähnte Alter erreicht hat.

Ein Schaf, welches ein Jahr alt, von regelmäßigem Körperbau, völlig ausgeschlachtet und ausgeweidet, 36 Pfd. wiegt, liefert bei der Zergliederung folgendes Resultat:

$5\frac{1}{6}$	Pfd.	Knochen,
$24\frac{1}{2}$	„	Fleisch,
6	„	Fett,
$\frac{1}{3}$	„	Muskelhaut,
4	„	Eingeweidefett.
40	Pfd.	

Ein Hammelbock hingegen, oder tragendes Mutterlamm, giebt mehr Knochen, weniger Fleisch und Fett; auch ist das Fleisch in seinen Bestandtheilen selten so gut, als von einem verschnittenen Schafe, sogar einen widerlichen, böcklichen Geruch nimmt das Fleisch von älteren Thieren an, der besonders bei'm

Digitized by Google

Wurſtmachen durchaus vermieden werden muß, weil das Schaffleiſch nur als Rind- oder Schweinefleiſch verwurſtelt werden ſoll, wenn dieſe gerade theuer, jenes aber wohlfeil einzukaufen ſind.

Ein Schwein, welches ein Jahr alt, von regelmäßigem Körperbau und regelmäßiger fetter Mäſtung iſt, 100 Pfd, wiegt, wenn es ausgenommen iſt, gewährt folgendes Ergebniß:

10	Pfd.	Knochen,
30	„	Fleiſch,
35	„	rohes Schmalz, Speck und Eingeweidefett,
25	„	Kopf, Füße und Schwartentheile, welche den Namen Koch- oder Wurſtfleiſch annehmen.
100	Pfd.	

Soll aber von dem Fleiſche viel geſalzen werden, ſo kommt eine ganz andere Rechnung heraus, welche weiter unten folgt. Die 25 Pfund kahle Schwarte, Kopf und Füße, welche in der Tabelle genannt werden, heißen Kochfleiſch, weil es erſt gekocht verwurſtelt werden kann; iſt es gehörig gar gekocht und ausgebeint, ſo bleiben, nach mittelmäßiger Berechnung, 16 Pfd. Wurſtfleiſch und 2½ Pfd. Knochen. Kein anderes Schlachtthier geſtattet eine ſo mannigfaltige Verwendungsart, als das Schwein; vom Rindfleiſch kann man bloß Fleiſchwürſte, Pökelfleiſch und Rindsrouleaux machen; vom Kalbfleiſch nichts Anderes, als geſpicktes, geſalzenes, oder geräuchertes Fleiſch, Fleiſchwürſte und Kalbsrouleaux; vom Schöpfleiſche nicht Anderes, als Fleiſchwürſte und Pökelfleiſch. Soll ein Schwein ganz und gar verwurſtelt werden, d. h., daß man nichts Anderes, als Würſte und ausgelaſſenes Schmalz davon verfertigen will, ſo muß ſich obige Rechnung vollkommen auflöſen.

Digitized by Google

Wenn die obigen Angaben zunächst nur für den Zweck mitgetheilt sind, damit der Fleischer daraus ermessen könne, wie theuer er ein Stück Vieh bezahlen darf, um wieder auf seine Kosten zu kommen, so ergiebt sich daraus auch zu gleicher Zeit, daß oft ein Stück Vieh, obschon es wohlfeiler gekauft ist, als ein anderes von gleichem Gewichte, dem Fleischer dennoch theurer zu stehen komme.

Nachdem wir nun auseinandergesetzt haben, aus welchen Theilen ein Schlachtthier besteht, wollen wir auch den eigentlichen Werth jedes dieser einzelnen Theile für den Zweck des Verwurstelns genauer kennen lernen.

Daß Knochen den Werth des Fleisches nicht haben, bedarf keiner Erwähnung, auch daß Flechsen und Muskelhäute nicht den Werth des Schmalzes oder Fettes haben, wird Jedem leicht begreiflich sein; ob aber eine Wurst von Rindfleisch eben so gehaltreich, als eine Wurst von Schweinefleisch, oder eine von Kalbfleisch eben so gut, als eine von Schaffleisch sei, wird vielleicht auch Mancher wissen, ohne jedoch den richtigen Grund dafür angeben zu können. — Wollte man das kräftigste Fleisch auch als das beste zu Würsten gelten lassen, so wäre natürlich das Rindfleisch allen anderen Fleischen vorzuziehen, wie aus folgender Tabelle zu ersehen ist:

Rindfleisch von Ochsen, Kühen und Fasselochsen hat im Durchschnitt .	$\frac{6}{6}$	Krafttheile
Schöpsen- oder Schaffleisch, wie es gewöhnlich ist	$\frac{4}{6}$	"
Schweinefleisch ebenso	$\frac{3}{6}$	"
Kalbfleisch von 4 Wochen alten und mit Muttermilch ernährten Kälbern	$\frac{2}{6}$	"

sind die Kälber aber jünger, oder mit andern Getränken genährt, so hat ihr Fleisch noch weniger Kraft-

Digitized by Google

theile. Bei'm Wurſtmachen muß jedoch ein anderer Stoff, als die Krafttheile im Fleiſche berückſichtigt werden, und zwar der Leimſtoff; obgleich ſich Kraft- und Leimſtoff ſehr nahe verwandt ſind, iſt doch ein bedeutender Unterſchied dazwiſchen, denn gerade Kalb- und Schweinefleiſch giebt die feſteſten, zarteſten Würſte und hat doch am Wenigſten Krafttheile. — Wir wenden uns jedoch zur Sache ſelbſt.

Die Beſtandtheile des Fleiſches.

Oben wurden die Krafttheile des Fleiſches nach den Forſchungen und Analyſen der Chemiker angegeben, aber den Leimſtoff kann man bei keiner Sorte Fleiſch beſonders angeben, weil er zu verſchiedenartig vorhanden iſt. Jedes Fleiſch beſteht aus Muskeln, welche von einer Muskelhaut eingeſchloſſen ſind; die Muskelhaut iſt an den Flechſen angewachſen und wieder von kleinen, feinen Flechſen überwachſen, ſo daß auf dieſe Weiſe die Bewegung der Muskeln vermittelt wird. Jeder Muskel beſteht aus Fleiſchfaſern, welche durch netzartige, labyrinthiſche Gefäßchen verbunden werden, und worin der eigentliche Aufenthalt der Kraft- und Leimtheile iſt. — Hätte das Fleiſch keine Krafttheile, ſo wäre es nicht feucht, hätte es keine Leimtheile, ſo wäre es nicht ſo zäh und feſt; je weniger Krafttheile alſo das Fleiſch enthält, deſto trockener und je weniger Leimtheile es enthält, deſto feuchter iſt es, ja, wenn man ein Stück Fleiſch, woran die Faſern in die Quere durchgeſchnitten ſind, auf einen trockenen Ort legt, ſo laufen die überflüſſigen Waſſertheile heraus, weil es nicht Leimſtoff genug enthält, der dieſes Auslaufen verhindert. Der Leimſtoff allein iſt es, der eine Fleiſchwurſt zart und feſt macht, ſei es eine rohe, oder geſottene Wurſt; welches aber der eigentliche Grund ſei, weshalb die Würſte gut

Digitized by Google

oder ſchlecht werden, vermag ich, trotz jahrelangen eifrigen Forſchens, noch nicht anzugeben. Um jedoch vielleicht einem meiner verehrlichen Leſer den Weg zu bahnen, will ich meine bisher fruchtloſen Forſchungen mittheilen. Als ich nämlich auf dieſen Gegenſtand aufmerkſam wurde, war es mein Erſtes, mich mit älteren erfahrenern Wurſtlern darüber zu beſprechen; ich gelangte aber nie zu der erwünſchten Auskunft, ſondern erfuhr zu meinem größten Bedauern, daß dieſe erfahrenen Practiker ſo wenig, als ich, davon wußten.

Da ich ſehr häufig Fleiſchwürſte ſieden mußte, ſo kam es mir öfters vor, daß ich in einem Keſſel zweierlei Würſte auf einmal zu ſieden bekam; das Waſſer hatte die rechte Hitze, und dennoch war die eine Sorte von Würſten, die doch eben ſo dick und groß waren, wie diejenigen der andern, ſogar von eben demſelben Teige, nur von anderem Fleiſche, viel eher gar geſotten, als die anderen. Nach langem Nachdenken kam ich endlich auf die Vermuthung, daß der Fehler am Fleiſche ſelbſt liegen müſſe, und häufige Verſuche beſtätigten meine Vermuthung.

Fleiſchprobe.

Einer dieſer Verſuche beſtand in Folgendem:

Ich machte zwei kleine rohe Fleiſchwürſte von einem Schweine, und wieder zwei andere von einem andern; es fand ſich nun bei'm Sieden, daß die einen um die Hälfte Zeit früher gar waren, als die andern, auch waren die zuerſt gar gewordenen viel weicher und ſaftiger und nach dem Erkalten trockener, ſprocker und geſchmackloſer, als ſie eigentlich ſein ſollten, ſogar kleiner und am Gewicht leichter; auch hielten ſie ſich nicht ſo lange, als die andern, welche gerade noch einmal ſoviel Zeit zum Garwerden gebraucht

Digitized by Google

hatten, dann aber noch eben so schwer am Gewicht, als vorher im rohen Zustande, waren, fest und doch saftig, zart und geschmackvoll blieben und sich lange Zeit gut aufbewahren ließen. — Jetzt erst war ich meiner Sache gewiß, aber noch ein Umstand klärte mich darin auf: wir pflegten nämlich immer zu den Fleischwürsten, welche zum Schnellverkauf gemacht wurden, eine Menge Wasser mit dem Teige zu verarbeiten, und ich hielt nun, um meine Sache recht gut zu machen, im Salz, Gewürz und Wasser mein richtiges Maß, aber wie hatte ich mich betrogen! Ich maß nämlich eines Tages (als ich gerade Fleisch von sehr viel Leimstoff verwurstelte) alle Substanzen ab und erlangte ein erwünschtes Resultat; aber den folgenden Tag hatte ich von andern Thieren Fleisch und verdarb die Würste dergestalt, daß sie gar nicht zum Verkaufen taugten. Meine Collegen erschöpften sich nun in allerlei Vermuthungen, indem sie dem zu starken Wasserzusatze, dem zu langen Sieden der Würste, oder dem Umstande die Schuld beimaßen, daß das Fleisch von zu alten Thieren gewesen sei u. dgl. m. So versuchte ich es auch, auf die Veranlassung eines alten Practikers, das rohe Fleisch einen Tag vor dem Wursteln einzusalzen, aber es war und blieb immer bei'm Alten. Ich wußte indessen nun, woran die Schuld lag, und traf in vorkommenden Fällen demgemäß meine Maßregeln. Hundert andere Proben führten mich immer auf eine und dieselbe Ueberzeugung zurück, daß der ganze Umstand im Stoffe des Fleisches selbst und nirgends anderswo liegen müsse. Zu derselben Zeit bekam ich durch Zufall ein französisches Werk über die Chemie organischer Körper in die Hände und fand darin, was ich schon längst suchte, nämlich: daß alles Fleisch von Schlachtthieren Leimtheile enthält, daß aber diese sehr verschiedenartig, wie auch die Krafttheile selbst, sind; ferner, daß es

Digitized by Google

bis jetzt noch nicht ausgemittelt sei, ob Mästung, Luft, oder Wasser auf diese Gegenstände Einfluß habe. In Paris, wo ich Gelegenheit fand, berühmte Professoren der Chemie und gelehrte Mediciner zu sprechen, konnte mir Keiner etwas Besseres sagen, als was ich aus eigenen angestellten Proben schon wußte. In England selbst, wo die Viehmästung zur höchsten Vollkommenheit gebracht worden ist, hat man gerade den wenigsten Leimstoff im Fleische; denn unter zehn Schlachtthieren giebt nur erst eins gute, feste, saftige und zarte Würste; dieß brachte mich auf den Gedanken, daß vielleicht in der Schweiz, Ungarn, Böhmen und Polen, wo das Vieh gewöhnlich nur mit einfachem, rohem Naturfutter fett gemacht wird, das Fleisch mehr Leimgehalt bei sich haben müsse; aber überall ist es dasselbe. Nur ein einziges Mittel gewährte mir einigen Erfolg, jedoch als vollkommen kann ich es keineswegs anpreisen. Ich gab nämlich den Schlachtthieren einen ganzen Tag vor dem Abschlachten gar nichts mehr zu fressen, bloß frisches Wasser mit wenig Salz; und siehe da, das Fleisch war wirklich besser, denn ich machte diesen Versuch häufig und zwar immer mit demselben günstigen Erfolg.

Viele meiner Gewerbsgenossen kümmern sich wenig um diesen Gegenstand, weil sie ihn leider nicht zu würdigen verstehen; denn würde sich Jeder solchen Forschungen unterziehen, so wäre sicherlich das Geheimniß der Natur schon längst entrissen und durch Gewerbevereine den andern Gewerbsgenossen mitgetheilt, woraus für Jeden, der mit Fleisch umgeht, oder der in seine Haushaltung ein Schwein schlachtet, der große Nutzen hervorgehen müßte, daß es gute Würste und gutes Fleisch gäbe. — Worin liegt da der große Nutzen? fragen Viele, „es ist uns einerlei, ob das Fleisch viel oder wenig Festigkeit hat,

Digitized by Google

wir wiſſen es ſchon zu machen," aber ich für meinen Theil, einer beſſern Ueberzeugung, wünſche, daß alles Fleiſch, das unter meine Hände kommt, ſoviel, als nur möglich, Leimſtoff enthalten möge, ich würde herzlich gerne jedes Pfund einen Kreutzer theurer bezahlen und ſtände mich weit beſſer dabei, als bei kurzem, ſprockem, kraftloſen Fleiſche, denn ich bekäme gute Würſte, und bei denen, die zum Schnellverkauf gemacht werden, wollte ich meinen Schaden durch Waſſer ſchon wieder erſetzen.

Viele behaupten auch, daß je jünger das Stück Vieh, deſto zarter ſei das Fleiſch; Andere hingegen behaupten wieder, ſolange ein Thier nicht vollkommen ausgewachſen ſei, könne es ſeine gehörige Kraft und Leimbeſtandtheile nicht haben, es iſt aber keines von beiden richtig; denn ich habe noch immer bemerkt, daß, je magerer ein Stück Vieh iſt, deſto mehr Leimſtoff das Fleiſch enthält: ein Kalb hat meiſtens ſehr vielen Leimſtoff, ein junges Lämmchen ebenfalls, aber ein Thier, das halbwüchſig iſt und gerade im beſten Wachſen begriffen, hat ſelten gutes Fleiſch. Aus dem Geſagten wird nun Jedem klar werden, daß oft mit dem beſten Willen und dem größten Fleiße, ſowie der größten Pünklichkeit, dennoch die Fleiſchwürſte ſchlecht werden müſſen, ſobald das Fleiſch ſchlecht iſt, d. h., ſobald es wenig Leimſtoff hat. Den Beleg dazu liefert folgender Vorfall, von welchem ich ſelbſt mit Zeuge geweſen bin.

Ein Charcutier-Lehrling ſollte Fleiſchwürſte, die vorher geräuchert waren, abſieden; er ſtellte ſeine Sache ganz gut an: er probirte das Waſſer, unterhielt das Feuer nach der Regel, ließ die Würſte genau ſo lange im Waſſer, als ihm ſein Lehrmeiſter anbefohlen hatte, that ſie heraus, und erſchrak dergeſtalt über das Mißlingen derſelben, daß er einen Kranz Würſte fallen ließ, ſo daß ſie zerbrachen.

Digitized by Google

Blaß und grau war die vorher so schön rothbraune Farbe, und aus kleinen Einstichen, die die Würste bei'm Einfüllen in die Därme, wegen der Luft, erhielten, spritzte der Saft, wie aus einem Röhrbrunnen mit vielen Röhren; die Würste, anstatt fest und satt zu sein (wie man sich gewöhnlich auszudrücken pflegt), waren nun kraft- und saftlos, von aschgrauer Farbe und dergestalt zusammengeschrumpft, daß sie unmöglich an die Kunden, welche sie hier bestellt hatten, konnten geschickt werden; in dem Augenblicke, wo der Lehrjunge in Verzweiflung vor seinen Würsten stand und sie mit trauriger Miene betrachtete, kam sein Lehrmeister dazu, der, ohne den Grund genauer zu untersuchen, nur den Schaden erwägend, dem armen Lehrling einzig und allein alle Schuld beimaß. Zuerst hieß es, die Würste seien verkocht, nicht genug geräuchert, zuviel gestochen, und so nahm es eine ganze Stunde lang kein Ende mit einfältigen Behauptungen und Schimpfreden auf die Dummheit des Lehrlings ꝛc. Ich sah wohl ein, daß hier ein vernünftiges Wort ebensowenig an seinem Orte, als von einigem Nutzen sein möchte, indem ich dem Lehrmeister auf den ersten Blick schon ansah, daß er einer jener Alleswisser sein wollte, der nicht für nöthig hielt, noch etwas zu lernen; ich schwieg also, in der Ueberzeugung, daß mir einstens als Meister ein solcher Fall nicht vorkommen könne; denn sollte wirklich der Lehrling an dem Verderben der Würste Schuld gewesen sein, so geschah dem Meister vollkommen Recht; denn weiß ich, daß mir etwas verdorben werden kann, so mache ich es selbst, oder kommt ein Fehler der Art vor, so suche ich den Fehler zu erforschen und habe so zugleich für die Zukunft eine gute Lehre.

Den Fleischstoff zu probiren, mache ich es so: von jedem Stück Vieh, das ich zu Würsten verbrau-

Digitized by Google

chen muß, nehme ich ein kleines Stückchen Fleisch, klopfe es recht gut, dann sehe ich schon, ob es gut, oder nicht gut wird. Im letzteren Falle verwende ich das Fleisch, wo möglich, zu andern Sachen, oder ich suche es auf irgend eine Art zu verbessern. Wie Fleisch mit wenig Leimstoff dennoch gute Würste geben kann, beruht ebenfalls auf einem Geheimnisse, das ich bis jetzt noch nicht zu ergründen vermochte, obgleich ich mir in diesem Betreff schon viele Mühe gegeben habe. Ich versuchte schon hundert verschiedene Verbesserungsmittel, aber noch kein einziges befriedigte meine Wünsche, bis ich mich endlich zu folgendem Verfahren wendete: ich hackte das Fleisch gehörig fein, mit soviel Salz, als eigentlich zu dieser Masse für Würste gehört, machte das Fleisch zu einem Klumpen und hängte es in einem leinenen Tuche über Nacht in die Luft, wo ich den andern Morgen die ausgelaufenen Wassertheile des Fleisches und die des aufgelöst'ten Salzes fand; hätten nun von diesem saftlosen Fleische, ohne irgend einen saftreichen Zusatz, Würste gemacht werden müssen, so wären sie in jedem Falle kurz, sprock und gehaltlos geworden; aber hier konnte ich helfen, denn anstatt daß ich nun den Fleischteig mit frischem Wasser aufarbeitete, nahm ich Gallertbrühe, die von Wasser, Kalbsfüßen und Schweineschwarte gekocht wurde und so dick wie Leim wurde, wenn sie kalt war, welche ich lauwarm, anstatt des frischen Wassers, zum Fleisch arbeitete, und dieses machte sich gut, denn wenn die Würste gar gesotten und erkaltet waren, gestand diese Brühe zu einer festen Masse und klebte die Fleischmasse zusammen, so daß bei'm Anschneiden der Wurst eine gleichfeste Masse sichtbar wurde. Eins hatte ich nun gewonnen, aber wenn nun eine Wurst, die nicht gesotten wird, von schlechtem Fleische gemacht werden soll, wie ist da zu helfen? Lieber Leser, das weiß ich nicht,

Digitized by Google

jedoch hoffe ich, daß es einſt noch werde ausgemittelt werden; aber auch hier kann durch Zuſammenſetzung verſchiedener Stoffe dem Uebel einigermaßen, wenn auch nicht gänzlich, abgeholfen werden. Weil wir aber jetzt wiſſen, daß bloß der Leimſtoff die Güte einer Fleiſchwurſt bedingt, und es ganz einerlei iſt, von welchem Schlachtthiere derſelbe genommen iſt, ſo kann man alſo die verſchiedenen Miſchungen, welche vorkommen, ohne Bedenken machen; nur muß man dabei zu berückſichtigen nicht vergeſſen, daß Schweineſpeck am Zarteſten, Schweinefleiſch zart, Kalbfleiſch etwas minder zart, Schaffleiſch und Rindfleiſch aber am Rauheſten und Unzarteſten in Fleiſchwürſten ſchmeckt, daß, je unzarter und härter der Fleiſchſtoff iſt, die davon bereitete Wurſt, wenn ſie geſotten iſt und einige Tage aufbewahrt wird, deſto härter wird, ja, ich habe eine Fleiſchwurſt geſehen, welche von recht leimhaltigem Rindfleiſch bereitet und einige Jahre alt, ſo hart wie Stein geworden war, ſo daß man ſie unmöglich verſpeiſen konnte, ohne ſich die Zähne daran auszubeißen. Deßwegen muß in jede Fleiſchwurſt, ſoll ſie zum Schnellverkauf, oder zum langen Aufbewahren dienen, ſoll ſie roh, oder geſotten genoſſen werden, Schweinefleiſch und Schweineſpeck genommen werden, damit ſie, was die Delicateſſe der Fleiſchwürſte ausmacht, die gehörige Zartheit beſitze. Iſt die Wurſt zwar feſt, aber nicht zart, oder umgekehrt, ſo iſt dieſes ein unleugbarer Mangel der Wurſt. Selbſt das Schweinefleiſch, wenn es ganz jung und zart iſt, kann durch das gewöhnliche Verfahren der meiſten Wurſtler, daß ſie das rohe Fleiſch einige Zeit vor dem Verwurſteln einſalzen, ſo hart wie das älteſte Rindfleiſch gemacht werden, ebenſo wie das härteſte Rind-, Kalb- und Schaffleiſch durch vielen Schweineſpeck und recht feines Zerhacken eben ſo zart, wie Schweinefleiſch, hergeſtellt werden kann.

Digitized by Google

Die Knochen und ihre Bestandtheile.

In vielen Gegenden sah ich die Knochen von allen Gattungen Schlachtvieh, roh oder ausgekocht, centnerweis verkaufen; auch sah ich häufig die rohen Knochen geradezu aufhauen, dann mit den gewöhnlichen Wurstsubstanzen im Kessel auskochen, dann unter dem Kessel als Brennmaterial verbrennen. Nun frage ich aber einen jeden Vernünftigen, was für Brennstoff hat denn der Knochen? so wird er mir antworten: das Fett, das in den Knochen steckt; ich frage nun weiter, wenn Fett in den Knochen enthalten ist, warum sucht man es denn nicht, anstatt zu verbrennen, auf eine andere Art zu gewinnen? Aus der chemischen Zerlegung der Knochen ergiebt sich nämlich, daß jeder Knochen, Fett-, Kraft- und Erdtheile enthält, und zwar so: daß 100 Pfd. Knochen von einem einjährigen oder älteren Schlachtthiere, fein gemahlen oder gestoßen und mit ebensoviel Wasser, als die Knochen selbst schwer sind, über's Feuer gesetzt und 5—6 Stunden lang gut gekocht, nach dem Erkalten ergeben:

60	Pfd.	erdige Ueberbleibsel,
30	„	Kraftbrühe oder Gallerte,
10	„	Knochenfett,
100	Pfd.	

Hat man also wöchentlich 100 Pfd. Knochen, so macht es im Jahre 520 Pfd. Knochenfett, welches doch gewiß viel mehr werth ist, als wenn man 5200 Pfd. Holz erspart, wiewohl Knochen, hinsichtlich des Brennstoffes, mit dem Holze nicht zu vergleichen sind; auch darf bei meiner Art des Wursträucherns gar nichts Anderes, als Holz und Lohkuchen von den Gerbern unter den Kesseln gebrannt werden. Nimmt man das Auskochen der Knochen jede Woche nur

Digitized by Google

einmal vor, so macht es auch nur wenig Arbeit und kostet, wenn man es klug einzurichten weiß, beinahe gar kein Brennmaterial, denn man setzt die Knochen immer zu einer Zeit an's Feuer, wo man übrig heißes Wasser und Würste oder Fleisch im Kamin zu räuchern hat; ist der Kessel einmal in der Hitze, so bedarf er nur wenig Feuer, um einige Stunden lang anhaltend fortzukochen.

Ich habe einen Seifensieder gekannt, der sich in einer Festung in Kriegszeiten etablirte, dort die Knochen von den Fleischern, die für den Militairverbrauch schlachteten, um einen Spottpreis ankaufte, mit einer Mühle die Knochen zerkleinerte, dann auskochte und auf diese Weise sich einen bedeutenden Reichthum sammelte; denn aus dem erdartigen Rückstande der Knochen, welcher zu Düngmittel verwendet wird, löf'te er gerade soviel, als ihm der Einkauf kostete; die Arbeit verrichtete er selbst, und die Brennmaterialien waren damals noch sehr billig. So kann man sich aber recht leicht eine Sparbüchse anlegen, die bei'm Jahresschlusse so gefüllt sein wird, daß man daraus eine Menge Bedürfnisse wird bestreiten können; wer jedoch am alten Schlendrian einmal hängt, von dem wird dieser nützliche Fingerzeig nicht beachtet werden.

Darcet's Benutzung der Knochen zur Darstellung der Knochengallerte.

Nachdem die Knochen, zur Abscheidung des Fettes, einige Stunden hindurch ausgesotten wurden, werden sie gehörig mit schwacher Hydrochlorsäure (verdünnter Kochsalzsäure) behandelt, die allen phosphor- und kohlensauren Kalk, sowie die phosphorsaure Bittererde auflö'st und die nackte Gallerte rein zurück-

Digitized by Google

läßt, welche die Form der Knochen behält und so biegsam, wie Binse, ist.

Um von der auf diese Weise erhaltenen Substanz das wenige Fett und die Säure wegzuschaffen, die sie noch enthalten mag, wird sie einem Strome kalten Wassers ausgesetzt, welcher derselben Weiße gewährt und sie halb durchscheinend macht. Nachdem man sie mit Leinwand gehörig abgewischt hat, giebt man sie in Körbchen, taucht sie auf einige Augenblicke in siedendes Wasser und hierauf wieder in kaltes. Wenn, ungeachtet aller dieser Vorsicht, die Gallerte noch immer Säure enthalten sollte, kann man sie in eine Auflösung von basisch-kohlensaurem Natron bringen, wodurch die Säure gesättigt und hydrochlorsaures Natron gebildet wird, welches sich durch zwei- oder dreimaliges Waschen leicht entfernen läßt; überhaupt bringt die Anwesenheit dieses Salzes keinen Nachtheil hervor. Nachdem die Gallerte gehörig gewaschen wurde, wird sie auf Weidenhürden oder Netzen an einer luftigen Stelle getrocknet, wobei sie sehr an Umfang verliert, und wenn sie vollkommen trocken geworden ist, wird sie in Kisten oder Säcken an einem trockenen Orte aufbewahrt und vor Thieren gesichert, die sie sehr gierig fressen.

Diese rohe Gallerte, die noch immer die Form der Knochen behält, löst sich, geschnitten, in wenigen Stunden in siedendem Wasser auf; und noch schneller, wenn sie vorläufig 5 oder 6 Stunden lang in kaltes Wasser getaucht wurde; während sie aufschwillt, nimmt sie 58 Procente ihres Gewichtes kalten Wassers in sich auf. Zwei Theile und ein halber dieser Gallerte bilden mit 100 Theilen siedenden Wassers bei dem Erkalten ohne alles weitere Kochen eine Sulze, welche durch Verdunstung dick genug wird, um sich in Täfelchen schneiden zu lassen, die dann getrocknet und wie die rohe Gallerte aufbewahrt werden.

Digitized by Google

Das Trocknen ist nothwendig, wo man sich einen Vorrath derselben verschaffen will; wo man dieselbe aber täglich gebraucht, ist dieß nicht nöthig, indem sie sich dann schnell auflöst.

Die Gallerte ist in diesen beiden Zuständen der Fäulniß nicht unterworfen und hält sich ohne Verlust und ohne Veränderung so gut, als ob sie noch in den Knochen wäre, wo sie bekanntlich lange gegen alle Zerstörung gesichert ist.

Als Tischlerleim angewendet, hält sie um die Hälfte fester, als der beste Pariser Leim. Den Fabricanten gemalter Papiere und Papiertapeten und den Anstreichern mit Wasserfarben giebt sie ein farbenloses und wohlfeileres Mittel, die Farbe haltbar zu machen, als der gewöhnliche Leim. Hüte, die damit geleimt werden, werden von dem Regen nicht fleckig und runzelig, wie die mit flämischem Leime geleimten Hüte.

Man kann diese Gallerte auch zu sogenanntem Mundleime der feinsten Gattung, zu durchscheinenden Blättchen zum Pausen bei Zeichnungen, zu durchsichtigen Oblaten zum Siegeln der Briefe und zu Blättern für künstliches Hornwerk benutzen.

Die Stoffe der Eingeweide.

Wie es unumgänglich nöthig ist, den Stoff des Fleisches, welches man verarbeitet, genau zu kennen, ebenso nöthig ist es, auch zu wissen, aus was für Substanzen die Eingeweide bestehen; denn dann erst, meine ich, versteht man ein Gewerbe, wenn man Alles, was man verarbeitet, auch ganz genau kennt und aus den Eigenschaften Nutzen zieht. Wie die verschiedenen Eingeweidetheile heißen, folgt hier: In dem Kopfe eines jeden Schlachtthieres finden sich Gehirn, Zunge, Gurgelknopf, Augen, Fleisch, Knochen,

Digitized by Google

Flechsen und die dickſten Muskelhäute am ganzen Körper vor.

Das Gehirn beſteht aus einer weißen, von vielen feinen Arterien und Nerven durchwachſenen, von dünnen, aber ſtarken Gehirnhäutchen eingeſchloſſenen Maſſe, welche aus zarten, feinen, mit dem bloßen Auge unſichtbaren Faſern zuſammengeſetzt iſt. Das ganze Gehirn enthält $\frac{2}{6}$ Leimtheile, $\frac{1}{6}$ leere Faſern, $\frac{3}{6}$ Krafttheile. Wenn das Gehirn abgehäutelt und gut ausgewäſſert iſt und man zerreibt es, ſo kann es von allen Gattungen Schlachtvieh, und zwar am zweckmäßigſten, zu Fleiſchwürſten verwendet werden, nur darf es niemals zu Fleiſchwürſten, welche roh aufbewahrt werden müſſen, genommen werden, weil es nur ſehr langſam und bei Weitem nicht ſo geſchwind, als das Fleiſch, trocknet.

Die Zunge von allen Schlachtthieren iſt mit drei Häuten überzogen, beſteht aus einer zarten, mit einem Gemiſch von Drüſen, Nerven, Fleiſch und Fetttheilen durchwachſenen Maſſe, die durch Faſern in kleine Zellchen abgetheilt ſind. Sollen Zungen gehörig zum Wurſteln zugerichtet werden, ſo müſſen ſie in heißem Waſſer gebrüht werden, damit man die zwei äußerſten Häute ablöſen oder abſchaben könne; der Stoff beſteht aus $\frac{1}{3}$ Leim, $\frac{2}{3}$ Fleiſch- und Krafttheilen; gekocht löſen ſich die Faſern gern auseinander und werden bloß durch die Leimtheile wieder in der Wurſt zuſammengehalten. —

Der Gurgelknopf von jedem Schlachtthiere beſteht aus Fleiſch, Knorpel und Gaumenhauttheilen, das Fleiſch hat denſelben Leimſtoff, wie das Fleiſch an anderen Theilen des Körpers; jenachdem das Thier gut oder ſchlecht genährt iſt, findet man auch zuweilen Fett daran.

Die Augen beſtehen, wenn ſie gekocht ſind, aus einem zarten, mit vielen zarten Drüſen, Nerven

Digitized by Google

und Arterien durchwachsenen Fleische; das Wasser, das im rohen Auge flüssig ist, theilt sich in schwarzes und graues Gemisch einer zarten Masse, welches bei'm Wursteln weggeschnitten werden muß; der Augapfel ist gekocht eine weiße mehlige Masse, die ebenfalls nicht zur Wurst taugt.

Fleisch, Knochen, Flechsen und Muskelhäute sind, wie am übrigen Körpertheile; im ganzen Körper finden sich Blutadern und in denselben Blut vor.

Das Blut besteht aus drei Theilen, nämlich Wasser, dicken Bluttheilen und einem Gefaser von feinen Nerven und Aederchen, welche leichter, als die Blut- und Wassertheile selbst sind; läßt man das Blut bei'm Schlachten eines Thieres, ohne es zu rühren, stehen, so scheidet sich bloß das Dicke von den Wassertheilen, wird es aber gleich bei'm Auslaufen tüchtig gerührt, so vermischen sich Blut und Wassertheile dergestalt, daß es das bekannte Blut giebt, und das leichte Gefaser schwimmt oben darauf, welches durch das Seihen des Blutes als Abgang wegkommt; die Wassertheile setzen sich jedoch, wenn das gerührte Blut längere Zeit ruhig steht, wieder oben darauf, deßwegen ist es nothwendig, daß man jedes Blut vor dem Gebrauche verrühren muß.

Diejenigen Eingeweide, die zwischen dem Zwerchfelle und dem Halse sind, heißen Brusteingeweide und bestehen aus Lunge, Herz, Leber, Gurgel und Schlund.

Die Lunge besteht aus zwei Lungenflügeln, welche an der Gurgel und der Herzpfeife angewachsen sind; der Stoff der Lungen ist ein Gemisch von nervigem, mit Luftröhren und Blutadern durchwachsenem Gefaser, welches zum Einathmen der Luft dient, deßwegen auch leicht aufgeblasen und schaumig

Digitized by Google

ist; der Gehalt ist $\frac{1}{8}$ Krafttheile, $\frac{1}{24}$ Leimtheile, $\frac{19}{24}$ Gehäutel.

Das Herz ist ein hohler Muskel zur Bewegung des Blutes durch die Pulsadern und Venen; es hat zwei Herzkammern, welche durch kleines Geäder verbunden sind. Das Fleisch des Herzens hat $\frac{1}{5}$ Kraft, $\frac{1}{15}$ Leimstoff, das Uebrige sind Fasern und Haut; zuweilen findet man an der Mündung der Herzkammern viel sogenanntes Herzfett.

Die Leber ist ein faseriger, mit Blut durchdrungener Körper. Sie sondert bekanntlich aus dem Blute die Galle ab, die sich in der Gallenblase sammelt, welche an der Leber angewachsen ist. Sie enthält $\frac{1}{5}$ Kraft, $\frac{2}{5}$ Bluttheile, das Andere ist leeres, faseriges Gewebe; die Milz verhält sich ziemlich ebenso, wie die Leber.

Die Gurgel ist an jedem Schlachtthiere nicht zum Wursteln zu gebrauchen. Der Schlund besteht aus Fleisch von demselben Leimgehalte, wie das andere Fleisch am Körper, und einem starken Darmcanale, welcher ebenso, wie ein anderer Darm, zum Einfüllen von Wurstfleisch verwendet werden kann.

Diejenigen Eingeweide, die im Unterleibe zwischen dem Zwerchfell und dem After liegen, heißen bei Rindvieh und Schafen: Magen, Freßmagen oder Sülze, Magenfalte, Ringeldärme, Schlack- oder Muckerdärme, Blase, Nieren, Fett- und Buttdarm, oder Buttler.

Der Magen, die Sülze und die Magenfalte bestehen aus Fleisch, Leimtheilen und Haut. Derjenige Theil, welcher den Magen von Außen umgiebt, besteht aus langfaserigem Fleische, welches nur sehr wenig Krafttheile, aber desto mehr Leimtheile enthält; diejenige Seite des Magens, an welcher die Kothhaut sitzt, ist ein so feines Gewebe von Fleischfasern, daß man es kaum mit dem bloßen Auge

Digitized by Google

ſehen kann, es iſt aber ganz mit Kraft- und Leimtheilen angefüllt; an dem Faltenmagen enthält die innere Seite wenig Leimſtoff und die äußere wenig Fleiſchtheile. Gereinigt werden dieſe Gegenſtände durch Brühen in heißem Waſſer, bis die Rothhaut ſich gut abſchaben läßt; läßt man aber ein Stück längere Zeit in der Luft hängen, ſo daß es trocken wird, ſo geht dieſe Haut nicht gut mehr ab; geht ſie noch gut ab, ſo ſchabt man Alles, was nicht weiß iſt, rein ab und weicht es in friſchem, hellem Waſſer zum Auswäſſern ein. Die Zurichtung der Eingeweidetheile folgt weiter unten auf eine andere Art. Diejenigen Därme, die um das Gekröſefett herumgewachſen ſind, heißen Kranzdärme; die in das Gekröſefett eingewachſen ſind, heißen Schlackdärme.

Das Fett beſteht aus dem Netz- und dem Gekröſefett, welches mit Eingeweidedrüſen und vielen Blutadern durchwachſen iſt. Die Blaſe wird Jedem genau bekannt ſeyn; das Zwerchfell beſteht aus einer flechſigen Haut und gewöhnlichem Fleiſche, das dieſelben Stoffe, wie das Fleiſch an den übrigen Theilen des Körpers hat.

Bei Schweinen finden ſich im Unterleibe folgende Gegenſtände als Eingeweidetheile vor: Der Magen, die weiten und engen Därme, das Fett und die Blaſe.

Der Magen beſteht aus Fleiſch, Leim- und Krafttheilen und zwei Häuten; zwiſchen beiden Häuten, wovon die äußere aus langen, zähen Fleiſchfaſern mit gar keinem Leim- und nur wenig Kraftſtoff, die andere Haut aber aus einer zähen Maſſe beſteht, iſt der Sitz der Leim- und Kraftſtoffe. Wenn das ganze Schwein gar gekocht wird, ſo wird der Magen immer zuletzt weich.

Die weiten Schweinsdärme heißen einfach: Schweinsdärme, die engen: Bratwurſtdärme.

Digitized by Google

Das Zurichten der Eingeweide.

Wie die großen Eingeweide des Rindviehes gebrüht und gereinigt werden, iſt weiter oben in Kürze angedeutet, jedoch geht es auf eine andere Art, die hier folgt, leichter und ſparſamer von Statten: Nach dieſem hier folgenden Verfahren braucht man kein heißes Waſſer und demnach auch kein Feuer, keine Zeit zum Brühen, ſondern man nimmt 10 bis 12 Pfund abgelöſchten Kalk, löſ't dieſen mit 40 bis 50 Pfund Waſſer zu einer dünnen Suppe auf, ſchneidet die zu brühenden Eingeweide in Stücke und legt ſie hinein; nach Verlauf von fünf Minuten wird die Kothhaut ſich ſchon ganz leicht ablöſen laſſen. Ob man nach Verlauf der eben angegebenen Zeit das auf dieſe Art gebrühte Stück herausnimmt, oder einige Stunden lang darin liegen läßt, iſt ganz einerlei, denn es kann niemals verbrühen, wie im heißen Waſſer; auch läßt es ſich ebenſo leicht abkratzen, wie früher, kann niemals waſſerhart werden, und die Koſten ſind faſt gar nicht zu rechnen. Mag man die eine oder die andere Art des Reinigens der Eingeweide anwenden, ſo bleibt die Hauptſache immer die, daß die gereinigten Stücke gehörig rein und weiß ſind. Man wäſcht für dieſen Zweck das gereinigte Stück mehrmals durch friſches Waſſer, bis das letzte Waſſer ganz hell und klar iſt; in dieſem läßt man es eingewäſſert bis zum Gebrauche liegen; ſo oft aber das Waſſer trübe wird, muß es abgelaſſen und friſches übergegoſſen werden, welches im Sommer des Tages zwei-, drei- bis viermal geſchehen muß, weil im Sommer das Waſſer, wie die Fleiſchgegenſtände, eher in Fäulniß übergehen, als im Winter.

Die Rinds- und Hammelsbuttler, gleich den Schlack- und Kränzdärmen, werden umgekehrt, dann mit heißem Waſſer angebrüht und mittelſt eines Löf-

Digitized by Google

fels oder eines eigens hierzu geschnitzten Holzes geschabt, bis gar kein Schleim oder sonstige Unreinigkeit mehr daran zu sehen ist. Wenn man den Darm aufbläs't, kann man gut sehen, ob er rein ist, oder nicht. Das Wasser zum Schaben der Därme muß deßwegen heiß seyn, damit das in den umgekehrten Därmen enthaltene Fett losgeweicht werde und herausgeschabt werden könne, welches sich oben auf das Wasser setzt, wo es nach Beendigung des Reinigens abgehoben werden kann; durch das Schaben auf der Außenseite schabt sich auch die innere Seite; ist das Fett durch die Hitze des Wassers weich und nachgiebig geworden, so geht es gut ab; will man aber am heißen Wasser sparen, so bleibt das Fett in den Därmen hängen und die Ersparniß an Feuer wird zur Verschwendung am Fette; denn sind die Rindsdärme leichtsinnig vom Fette abgeschnitten, so kann man aus den Därmen von fünf bis sechs Stück Vieh 3 bis 4 Pfund Fett herausschaben.

Die Schweinsdärme werden in lauwarmem Wasser reinlich umgekehrt, durch ein warmes Wasser gewaschen, mit Salz gerieben und umgeschlagen, dann durch ein warmes Wasser in ein anderes gewaschen, wobei sie fest durch die Hände gezogen werden müssen, daß der Schleim, welcher durch das Salz losgegangen ist, nicht in das Wasser komme, worin sie eine Stunde lang liegen bleiben müssen; wenn dieses warme Wasser kalt geworden ist, streicht man die nun ganz reinen Därme in frisches Wasser. Die Bratwurstdärme werden, ohne umgekehrt, geschabt, wie die Rindsdärme und ebenso probirt, wie diese, ob sie rein sind, oder nicht. —

In Paris habe ich folgendes Verfahren, die Bratwurstdärme zu reinigen, kennen gelernt. Nachdem die Därme so lange gewaschen sind, bis das Wasser fast ganz klar bleibt, nimmt man einen

Digitized by Google

Darm, breitet ihn auf einem Küchentiſche aus, nimmt einen Zweig einer ſehr biegſamen Weidenart und umgiebt damit den Darm, ſo daß er gewiſſermaßen in einem Oehre des Weidenzweiges ſitzt, ſobald man die beiden Enden des Zweiges mit dem rechten Daumen und Zeigefinger zuſammendrückt. Indem man nun den Darm mit der linken Hand unter dem Oehre des Weidenzweiges von Oben nach Unten zieht, befreit man den Darm durch dieſen Druck von allen Subſtanzen, die ihm inwendig und äußerlich anhängen. Man taucht ihn nun einige Augenblicke in das Gefäß, in welches man ihn vorher eingeweicht hatte, und zieht ihn dann von Neuem durch das zuſammengepreßte Oehr des Weidenzweiges. Dieſe Operation wird wiederholt, bis gar nichts mehr aus dem Darme kommt, worauf man alsdann den gut gereinigten Darm in eine Schüſſel mit kaltem Waſſer giebt, in welchem die gereinigten Därme größere Feſtigkeit erlangen. Bei'm Reinigen der Därme auf die bezeichnete Weiſe kommt ſehr ſelten der Fall vor, daß ein Darm zerreißt; viel häufiger geſchieht dieſes, wenn man ſie auf die Weiſe reinigt, daß man ſie mit einem gewöhnlichen, oder auch mit einem hölzernen Meſſer ſchabt.

Die Eingeweide des Unterleibes der Schafe beſtehen aus Kranzdärmen und Buttler. Die Buttler werden wie die Rindsdärme, die Kranzdärme wie Bratwurſtdärme gereinigt.

Bei Kälbern bleiben die Gedärme an dem Gekröſefette, werden mit einem Meſſer, an welchem vorn an der Spitze ein Knöpfchen iſt, aufgeſchlitzt, dann wie Schweinsdärme in Salz gerieben und durch mehrere warme Waſſer gewaſchen, dann in heißem Waſſer gebrüht und in friſches Waſſer zum Auswäſſern gelegt.

Digitized by Google

Wenn die Därme, die zum Einfüllen des Wurſtfleiſches gebraucht werden, rein ſind, werden ſie aufgeblaſen, um zu ſehen, ob ſie ganz rein und ohne Löcher ſind; denn wo ein Loch iſt, muß es abgeſchnitten werden, weil die Därme zu Würſten durchaus ohne Fehler ſeyn müſſen; iſt dieſes recht pünctlich geſchehen, ſo ſchneidet man ſie in der Länge ab, als man die Würſte haben will, bindet ſie an einem Ende feſt mit einem ſtarken Bindfaden zu und legt bei'm Binden ſchon die Bindfäden gleich nebeneinander, um ſie gut zuſammenbinden zu können, ſo daß man von jeder Sorte Wurſt, die man machen will, die Därme allein hat, obgleich man alle Därme in einem Geſchirre eingewäſſert haben kann.

Um die verſchiedenen Arbeiten, welche ſich für die Zurichtung der Eingeweidetheile nöthig machen, gut zu verrichten, iſt nicht ſowohl große Kunſt, als vielmehr Sorgfalt und hauptſächlich Reinlichkeit erforderlich; denn werden dieſe Geſchäfte gleichgültig verrichtet, ſo hat dieſes auf die Güte der Würſte und auf den Abſatz derſelben den weſentlichſten Einfluß. Wer möchte wohl Luſt haben, von einem Fleiſcher oder Wurſtler ſeinen Bedarf an Würſten zu kaufen, von dem es allgemein bekannt iſt, daß er ſo wenig Sinn für Reinlichkeit hat, um nicht einmal die Därme, in welche er ſeine Würſte füllt, ſo, wie ſich's gebührt, zu reinigen?

Ebenſo nachtheilig iſt für den Wurſtler eine leichtſinnige Behandlung der Därme, d. h., wenn ſie zwar reinlich, aber voller Löcher und ſonſtiger Mängel unter die Hände des Zuſchneiders kommen, indem dann oft die Hälfte unbrauchbar iſt und das Fehlende theuer angekauft werden muß. Die Reinlichkeit iſt ſehr leicht zu handhaben, wenn zu guten Augen und einiger Geduld der redliche Wille hinzukommt, die Arbeit recht pünctlich zu verrichten. Um wenig

Digitized by Google

Därme zu zerreißen, muß man sich gewöhnen, vorsichtig damit umzugehen, und man bringt es demungeachtet bald dahin, die Arbeit ebenso geschwind zu vollenden, als wenn man leichtsinnig und gedankenlos darüber weghudelt; selbst bei'm Binden der Därme kann Bindfaden gespart werden, wenn man eine gehörige Eintheilung zu treffen weiß. Der Behauptung Mancher, daß eine oder die andere Art der verschiedenen Werkzeuge, wie der Handgriffe bei diesen Arbeiten besser sey, als jene, kann ich indessen nicht beipflichten, denn ich habe an jedem fremden Orte andere Gebräuche gesehen und überall bemerkt, das Derjenige, der einmal auf irgend eine Art ordentlich eingewöhnt und eingearbeitet ist, selten eine solche Fertigkeit auf eine andere Art bekommt; ich bedaure es daher auch, wenn ich sehe, daß ein Meister mit unnöthiger Strenge auf die Befolgung gewisser Regeln und Handgriffe sieht, obgleich die Arbeit mit anderen Handgriffen und Vortheilen ebenso geschwind und gut beendigt werden kann. Ich für meinen Theil bin in diesem Betreff der Meinung: Arbeite Jeder, wie es sich für ihn und seine Gewohnheit am besten schickt, und wird die Arbeit am Ende gut, so bin ich damit zufrieden und frage wenig darnach, ob der Arbeiter rechts oder links arbeitet, ob er da anfängt, wo ich aufhöre, oder umgekehrt; nur darauf ist zu sehen, daß die Arbeit in möglichst kurzer Zeit und gut verrichtet werde.

Die Zergliederung oder Zerlegung der Schlachtthiere.

Fast in jeder Gegend, in jeder Stadt haben die Metzger eine andere Methode, das geschlachtete Vieh zu zerlegen, und in jeder Gegend hat man auch wieder eigene Benennungen für jedes einzelne kleine Stück-

Digitized by Google

chen; bei jeder Art der Zerlegung ist es aber bloß darauf abgesehen, in den Stücken soviel, wie möglich, Fleisch und Knochen gleichmäßig zu vertheilen, so daß beides gut miteinander verkäuflich ist. Um diesen Zweck zu erreichen, muß viel gehauen und gesägt werden, welches unvermeidlich Knochensplitter, oder vom Sägen Knochenspäne giebt, welche bei'm Wursteln vermieden werden müssen. Auf welche Weise übrigens das zum Wursteln bestimmte Rindfleisch, Kalbfleisch und Schaffleisch zergliedert werde, ist einerlei, nur muß es so eingerichtet werden, daß Knochen, Fleisch, Fett, Muskelhaut und Knorpel jedes für sich allein kommt. Bei Schweinen hingegen ist es anders. Soll, z. B., Schinken, Speckseite, Bauchlappen, Kinnbacken vom Schweine gesalzen werden, so muß man besorgt seyn, daß diese Stücken eine schöne, regelmäßige Form bekommen, wie es entweder die Mode der Zeit, oder der Gegend will. Soll aber gar nichts gesalzen oder geräuchert, sondern Alles verwurstelt oder sonst verwendet werden, so beint man das Fleisch ebenfalls ganz aus und sieht auch darauf, daß Fleisch, Knochen, Fett, Schwarte, Knorpel und Muskelhäute voneinander gesondert werden. Wir wollen nun die Zerlegung eines Schweines vornehmen, wovon Schinken, Brust, Bauchlappen, Speckseite und Kinnbacken zum Einsalzen hergerichtet, die Rippen aber entweder ausgebeint und verwurstelt, oder sonst verwendet werden sollen.

Wenn das Schwein geschlachtet und durch die Mitte des Rückgrates getheilt ist, so nimmt man eine Hälfte vor, schneidet den Kopf von der Brustspitze bis gerade hinter dem Ohre durch das Genickgelenk ab; den Schinken schneidet man an dem zweiten Gleiche des Rückgrates, wo derselbe gerade dem Eisbeine (Schlußbeine) gegenüber ist, durch, sodann die Hungergrube oder Weiche durch, bis an

den Schinken, wo derselbe an den Leib angewachsen zu seyn scheint; dann legt man das Stück auf die Schwartseite, löſ't das Nierenschmalz mit der Niere heraus und hackt oder ſägt von der Halsseite (an der Bruſtſpitze) an bis an das Ende des Seitenſtückes, wo der Schinken abgeſchnitten iſt, ſo die Rippen durch, daß dieſelben noch eine Länge haben, wie ſie zu Koteletts erforderlich iſt. Wegen der Speckſeite darf durchaus nichts weiter, als bloß die Rippen durchgeſägt oder gehauen ſeyn; man ſchält nun dieſes Kotelettſtück von dem Speckſtück ab und ſchneidet den Bauchlappen ſammt der Bruſtſpitze an einem Stücke ab, ſo hat man auf der einen Seite die eigentliche Rippe und die Halsrippe, auf der andern das Bauchlappen- und Bruſtſpitzſtück; unten liegt dann noch das Speckſtück und der Bug (oder Vorderſchinken); jetzt kann man ganz ſchön nach Belieben dieſen herausſchneiden und das Speckſtück gleich zuſchneiden. Den Schinken macht man ſo zurecht: Das Schlüſſelbein wird heraus- und das Fleiſch wie der Speck rund geſchnitten, der Fuß am Gelenke abgehauen. Zwiſchen dem Fleiſch und dem Rohrbeine in der Mitte des Schinkens läuft eine dicke und eine dünne Ader, die ſich ſelten bei'm Stechen des Schweines gehörig ausbluten, und um nun das ſich darin befindliche Blut herauszubringen, drückt man feſt mit der Fauſt von dem Schenkel bis an den abgeſchnittenen Schlußknochen; aus dem Vorderſchinken (Bug) löſ't man das Bugblatt (Schulterblatt) und drückt die Adern ebenfalls heraus, welche ſich ebenſo, wie an den Hinterſchinken, auch hier vorfinden; den Kinnbacken hackt man ſo ab, daß das Untermaul und der Backen an einem Stücke ſind. Die Abfälle, welche in Fleiſch, Speck, Schwarte und Knochen beſtehen, werden, mit Ausnahme der letzteren, unter dem Namen Kochfleiſch zu Wurſt verwendet.

Digitized by Google

Diese Arbeit gehört eigentlich zu den wichtigsten, weil Derjenige, der sie verrichtet, nicht nur gut darin bewandert seyn, sondern auch den Fleischstoff genau kennen muß, um dasjenige Fleisch, das zu Würsten gehört, nicht zum Salzen zurecht zu machen, und umgekehrt, sonst entsteht auf beiden Seiten Schaden. Auf den Arbeiter, dem man diese Arbeit übergiebt, muß sich der Meister ganz verlassen können, denn nicht nur die genannten Puncte müssen streng beobachtet und befolgt werden, sondern der Arbeiter muß auch bei dem zum Einsalzen bestimmten Fleische selbst die kleinsten schadhaften Stückchen rein herausschneiden, die sonst verderblich auf das einzusalzende Fleisch einwirken. Diese Arbeit, wenn sie leichtsinnig oder oberflächlich weggehudelt wird, kann das beste Geschäft zu Grunde richten; wird sie aber hingegen mit Sorgfalt und der gehörigen Sachkenntniß betrieben, so wird an diesem so einfach scheinenden Geschäfte mehr gewonnen, als wenn zehn Arbeiter, ohne zu denken, arbeiten; deßwegen ist es am rathsamsten, an diesen Posten einen erfahrenen Mann zu stellen, oder wenn man ganz gut verwahrt seyn will, so versieht man diese leichte, schöne Arbeit selbst.

Das Aufbewahren des rohen Fleisches.

Die Mittel zur Aufbewahrung organischer Körper beruhen in der Beseitigung der Bedingungen, unter welchen die Fäulniß eintritt; sind diese bekannt, so lassen sich dann auch Mittel und Wege finden, ihr vorzubeugen. Die Hauptbedingungen der Fäulniß sind aber 1) eine Temperatur über Null (0°); 2) Vorhandenseyn von Wasser; 3) Zutritt der Luft; 4) Berührung organischer Körper mit Producten der Fäulniß.

Digitized by Google

Der ersten Bedingung wird entgegengearbeitet durch Erniedrigung der Temperatur. Bereits seit langer Zeit benutzt man deßhalb Eiskeller, um Fleisch im Sommer aufbewahren zu können. Sie sind in dieser Hinsicht nicht genug zu empfehlen. Wir werden weiter unten die Einrichtung und Anlage eines Eiskellers, auch Eisgrube genannt, mittheilen.

Vorhandenseyn von Wasser kann auf sehr verschiedene Weise beseitigt werden, theils durch's Trocknen, theil durch Substanzen, die das Wasser anziehen und so die organischen Körper entwässern, gleichzeitig aber auch sich in die letzteren einziehen und zum Theil Eiweiß, Kleber ꝛc. zum Gerinnen bringen, wodurch die Eigenschaft, zu faulen, aufgehoben wird.

In die Kategorie gehört unter Andern das Behandeln des Fleisches mit Salzen. Seit undenklichen Zeiten ist das Kochsalz zu diesem Zwecke in Anwendung gebracht worden. Dasselbe zieht, z. B., das im Fleische enthaltene Wasser an, in welchem es sich auflöst, scheidet das Fleisch vom Wasser, trocknet dasselbe und zieht sich in seine Masse ein. Man benutzt zu diesem Endzwecke das Salinensalz zum Einsalzen und Einpökeln des Fleisches. Bei'm Einsalzen reibt man das ausgeschlachtete Fleisch, nachdem es eine kurze Zeit lang an der Luft gelegen hat, mit Salz stark ein, legt es in ein Faß, beschwert es mit Steinen, worauf sich bald eine Lacke absondert, aus Lymphe, Blutwasser bestehend, welche das Salz angezogen hat. Je öfter diese concentrirte Salzlösung wieder aufgegossen wird, desto schneller zieht dieselbe das im Fleische noch vorhandene Blutwasser ꝛc. an, wofür eine fast gesättigte Salzlösung eindringt. Man setzt oft auch etwas Salpeter ($\frac{1}{16}$ — $\frac{1}{20}$) zu, welcher theils gleiche Wirkung äußert, als das Salz, theils dem Fleische eine lebhaft rothe Farbe ertheilt. Salpeter wird nie allein angewendet, nicht bloß, weil

Digitized by Google

er weit theurer iſt, als das Salz, ſondern auch das Fleiſch hart machen und einen widrigen Geſchmack bedingen würde. Auf eine ganz ähnliche Weiſe, wie das Kochſalz, wirkt auch der Zucker.

Eine längſt bekannte Sache iſt es auch, daß Fleiſch, in ſtarkem Weingeiſte aufbewahrt, nicht fault. Derſelbe wäſſert ſich nämlich in Berührung mit jenem und muß daher ſo oft mit concentrirtem Weingeiſte vertauſcht werden, als dieſes noch geſchieht.

Auch die Kohlen beſitzen die Eigenſchaft, die Fäulniß aufzuhalten; ſie mögen wahrſcheinlich durch ihre kräftige Abſorption von Dämpfen und Gaſen wirken, indem ſie dadurch den Zutritt der Luft und der Feuchtigkeit hemmen.

Die dritte Bedingung zur Erhaltung organiſcher Körper iſt Abhalten des Luftzutrittes. Dieß iſt auf mannichfache Weiſe mehr und minder vollkommen ausgeführt und zweckmäßig befunden worden. Man hat durch's Zuſammenpreſſen Luft aus den Zwiſchenräumen herausgedrängt und überhaupt eine möglichſt kleine Oberfläche der Luft dargeboten. Deßhalb werden Würſte und Fleiſch gepreßt. Der Zutritt der Luft kann ferner dadurch abgeſchnitten werden, daß man die aufzubewahrenden Subſtanzen mit einem Firniß überzieht, in Flüſſigkeiten einlagert und mit dieſen bedeckt. Für dieſen Zweck pflegt man Paſteten, Fleiſch ꝛc. mit Fett zu umgießen. Man hat auch friſches Waſſer, ſaure oder fette Milch dazu empfohlen, welche letzteren jedoch nur auf kurze Zeit, bei täglicher Erneuerung, die Fäulniß abhalten. Bringt man Materien mit hinzu, welche den im Waſſer enthaltenen Sauerſtoff der Luft anzuziehen vermögen, als, z. B., Eiſenſpäne oder Schwefel, ſo läßt ſich Fleiſch ziemlich lange ohne Fäulniß unter ausgekochtem Waſſer, mit einer Decke von Oel auf demſelben, aufbewahren.

Digitized by Google

Ein kräftiges Mittel, die Luft zu entfernen, iſt, daß man Gefäße mit den aufzubewahrenden Subſtanzen füllt, die Mündungen luftdicht verſchließt, dann durch's Erhitzen den Sauerſtoff der Luft durch die eingeſchloſſenen organiſchen Körper abſorbiren läßt. Hierauf beruht das bekannte, ſehr vorzügliche Verfahren des Herrn Appert, Speiſen Jahre lang aufzubewahren.

Mehrere Gaſe wirken kräftig antiſeptiſch, als Waſſerſtoffgas, Kohlenoxydgas, kohlenſaures, Stickſtofforyd-, ſchwefeligſaures, Ammoniakgas, Kreoſotdünſte ꝛc. In denſelben zeigt Fleiſch, ſelbſt nach Monaten, keine Spur von Fäulniß, beſonders im Stickſtofforydgas behielt daſſelbe Derbheit und Röthe.

Der vierten Bedingung wird, wenigſtens für eine gewiſſe Zeit, durch ſteten Luftwechſel entſprochen, wodurch die etwaigen gas- oder dampfförmigen Producte der eintretenden Entmiſchung beſeitigt werden; jedoch kann dadurch allein, wenn nicht auch anderen Bedingungen eintretender Fäulniß entgegengearbeitet wird, dieſer Entmiſchungsproceß nicht aufgehalten werden.

Endlich giebt es noch eine Mehrzahl von Stoffen, welche die Eigenſchaft beſitzen, fäulnißwidrig zu wirken, d. h., den Eintritt der Fäulniß aufzuhalten. In dieſe Kategorie gehören die ſtärkeren Mineral- und Pflanzenſäuren, von den letzteren beſonders der Holzeſſig. Auch der reine, d. h., der verdünnte Eſſig, übt, obſchon in einem weit geringern Grade, fäulnißwidrige Wirkungen.

Wir theilen nun, nachdem wir dieſe allgemeinen erläuternden Bemerkungen vorausgeſchickt haben, die verſchiedenen Verfahrungsarten mit, die zum Aufbewahren von Fleiſch und Speiſen angewendet zu werden pflegen, und deren Kenntniß dem Fleiſcher und Wurſtler für den vortheilhaften Betrieb ſeines Geſchäftes von Nutzen ſeyn können.

Digitized by Google

Die Einrichtung von Eisgruben oder Eiskellern zum Conserviren des Fleisches.

Das Eis bewahrt man in Kellern von größerer oder geringerer Tiefe, je nach dem besondern Klima, auf. Diese Keller haben keine Fenster, sind mit sehr dicken Mauern umgeben und durch doppelte oder dreifache Thüren in gewissen Abständen voneinander und nicht aufeinander treffend verschlossen. Manchmal legt man die Eisgrube mit der Berücksichtigung an, daß das Wasser, welches durch das Zerfließen des Eises entsteht, am Boden einen Abzug findet. Diesen bedeckt man mit einem Roste aus starken Sparren. Vermöge dieses Abzuges ergießt sich das Wasser in eine Grube, die man in einem der Gänge, welche zum Eismagazine führen, anzubringen pflegt, wo man das Wasser ausschöpft oder mittelst einer Pumpe wegschafft, ohne daß man die innerste Thür zu öffnen braucht. In den meisten Fällen verläßt man sich indessen auf die Kühle des Ortes, besonders wenn das Erdreich, in welchem man die Grube angelegt hat, sehr trocken ist. Ist der Boden hingegen feucht, so errichtet man in der Grube einen Kasten aus Holz, der unten mit einem Roste versehen ist. Dieser Kasten muß unten an allen Seiten und oben 1 bis 2 Fuß Abstand haben, und dann kann man das Eis in demselben so gut aufbewahren, als in einer Grube, die in trocknem Erdreiche angelegt ist.

Die Wurstler und Zuckerbäcker großer Städte bewahren auch das Eis sehr gut in ihren Kellern auf, ja manche Handelsgärtner bauen ihre Eishaufen auf einer erhöhten Basis im freien Garten auf und geben ihnen bloß eine sehr dicke Decke von Stroh oder Rohr.

Die Gestalt der Eisgruben, wie man sie in vielen Landhäusern England's und Frankreich's antrifft,

ist gewöhnlich die eines umgekehrten Kegels; auch giebt man ihnen die Gestalt eines Hühnereies, dessen breite Seite obenhin kommt.

Für eine Eisgrube muß man hauptsächlich ein trocknes Erdreich wählen, denn wo Feuchtigkeit ist, pflegt das Eis gern zu schmelzen.

Am besten legt man die Eisgruben an einem hoch liegenden Orte an, damit alle Feuchtigkeit des Bodens oder des zerflossenen Eises Abzug finde.

Ganz gegen die bestehende Meinung geben wir auch den Rath, einen solchen Hügel für die Eisgrube zu wählen, welcher der Luft und Sonne soviel, wie möglich, ausgesetzt ist und nicht unter dem Tropfenfalle oder in dem Schatten der Bäume liegt; denn die Sonnenwärme vermag nicht durch das doppelte Gewölbe, welches man einer solchen Eisgrube giebt, durchzudringen, trocknet aber in Verbindung mit dem Luftzuge, wenn die Eisgrube eine freie Lage hat, alle Feuchtigkeit und Dünste schnell auf.

Die Form des Gebäudes kann nach den Umständen verschieden seyn. Die Dimensionen der Eisgrube betreffend, thut man immer wohl, sie nicht zu klein zu machen, denn in einer gut angelegten Eisgrube muß sich das Eis zwei oder drei Jahre lang halten. Sie muß deßhalb den ganzen Bedarf auf diese Zeit aufnehmen können, damit man, wenn ein milder Winter eintreten sollte, an Eis keinen Mangel leide.

Wo der Bedarf an Eis nicht sehr beträchtlich ist, dürfte eine Grube von 6 Fuß Durchmesser und 8 Fuß Tiefe ziemlich ausreichend seyn. Wo der Bedarf hingegen groß ist, darf die Grube nicht weniger, als 9 bis 10 Fuß Durchmesser und ebensoviel Tiefe haben. Wo der Boden trocken, kreidehaltig oder sandig ist, mag man die Grube unter das Niveau der allgemeinen Oberfläche bringen; aber in einem bin-

Digitized by Google

denden, lehmigen, thonigen oder feuchten Boden thut man beſſer, ſie über dem Niveau der allgemeinen Oberfläche anzulegen.

Am Boden der Grube muß man einen leeren Raum von ungefähr 2 Fuß Tiefe laſſen, damit ſich alle Feuchtigkeit hineinſenke und durch eine unterirdiſche Abzucht austreten könne. Die Seiten der Gruben müſſen mit Backſteinen oder Steinen wenigſtens 2 Fuß dick ausgemauert ſeyn; denn je dicker die Wände ſind, deſto weniger hat man zu befürchten, daß äußere Urſachen auf die Eisgrube Einfluß haben. Wenn die Mauer der Grube 3 Fuß über das Niveau der allgemeinen Oberfläche emporgeführt iſt, muß ein anderes äußeres Gewölbe begonnen werden. Dieſes führt man alsdann bis zu der beabſichtigten Höhe. Und wenn man es noch mit einem zweiten Gewölbe umgiebt, ſo wird die Eisgrube um deſto trefflicher. Will man dieſes Gebäude mit Schiefer oder Ziegeln decken, ſo muß man eine dicke Schicht Rohr, Stroh, oder ähnliche Materialien unterlegen, um deſto zuverläſſiger das Innere gegen die Wirkungen der Sonne und der äußern Luft zu ſchützen. Hat man dieſe Schicht 2 Fuß dick aufgetragen und mit einer Miſchung von Kalk und Haaren überzogen, ſo hat man das Eindringen der Wärme nicht mehr zu befürchten.

Fig. 1 giebt die Durchſchnittszeichnung einer Eisgrube, von der Seite des Eingangs dargeſtellt.

a) Die obere Erddecke;

b) das gewölbte Dach des Ganges;

c) der Eingang;

d) der Eingang in die Grube f, deren Wände doppelt und an gewiſſen Stellen miteinander verbunden ſind;

e) die Röhre oder Abzucht, um Waſſer oder Feuchtigkeit abzuleiten.

Digitized by Google

Die Eingangsthür in die Eisgrube darf gerade nicht größer seyn, als es unerläßlich nöthig ist, um zum Eise gelangen zu können; auch muß sie stark und luftdicht schließend seyn. Fünf oder sechs Fuß von dieser entfernt muß eine andere Thür angebracht seyn, die man genau verschließt, ehe man die innere öffnet, welche zur Eisgrube führt.

Ist die Eisgrube vollendet, so muß man sie gehörig austrocknen lassen; denn wenn die Wände derselben zu feucht sind, so tragen sie gar sehr zur Auflösung des Eises bei. Auf den Boden der Eisgrube, d. h. auf den hölzernen Rost, legt man eine Schicht Reisbündel und überdeckt dieselben, wenn man es haben kann, mit Rohr, was immer besser ist, als Stroh, dessen man sich für diesen Behuf zu bedienen pflegt. Alsdann wird das Eis eingesetzt.

Das dünnste Eis und die kleinsten Stücken sind für die Eisgrube die besten; denn je kleiner die Stükken zerbrochen sind, desto besser verbinden sie sich in der Eisgrube miteinander. Man muß das Eis in die Grube einrammen und zuvor ringsum die Wände mit Stroh oder Rohr ausfüttern, damit jede Feuchtigkeit, die durch das Thauen der obern Eisschicht entstehen möchte, an den Wänden hinab sich auf den Boden senken könne. Trägt man statt des Eises in die Grube Schnee ein, so muß er ebenfalls sehr fest zusammengedrückt werden, daß er hinsichtlich der Festigkeit dem Eise ziemlich nahe komme. Hat man Eis und Schnee in die Grube geschafft, so begießt man sie mittelst einer Gießkanne mit Wasser, damit sie sich desto leichter zu einer einzigen Masse verbinden.

Cobbet bemerkt in seiner Cottage Economy ganz im Widerspruche mit der über diesen Gegenstand bestehenden Volksmeinung: eine Eisgrube darf nicht unter das Niveau der allgemeinen Oberfläche gebracht und nicht durch Bäume beschattet werden, son-

Digitized by Google

dern muß der Wirkung der Sonne und der Luft ausgeſetzt ſeyn. Der Boden derſelben muß 3 Fuß über der allgemeinen Oberfläche liegen und ſo eingerichtet ſeyn, daß alle Feuchtigkeit ſogleich abziehen kann. Er bemerkt ferner, daß man in Virginien mit einigen Stangen und Stroh für 10 Dollars ein Eismagazin baue, welches zwölfmal mehr werth ſey, als die gewöhnlichen Eisgruben in England, welche 200 Pfund Sterling koſten. Die Eismagazine in Virginien ſind eigentlich weiter nichts, als doppelte Schoppen von der Geſtalt eines hohen Kegels. Wände und Dach beſtehen aus Stroh oder Rohr, von der Dicke eines Fußes. Das Eis oder der Schnee kommen in den innern Schoppen auf eine Unterlage von Stroh, und der äußere Schoppen iſt um ſoviel weiter und höher, daß gerade eine Perſon in dem Zwiſchenraume herumgehen kann.

Conſervirung thieriſcher Subſtanzen mittelſt Eiſenſyrup. Von J. B. Duſourd, Dr. der Medicin zu Saintes.

Der Eiſenſyrup iſt eine Verbindung von Syrup und Eiſen, welche Duſourd mittelſt der Volta'ſchen Batterie erzeugt. Er bereitet ſich, wie er im Moniteur industriel 1843 Nr. 756, welchem wir dieſe Mittheilung entnehmen, angiebt, einen Syrup aus Rohzucker, den er mit thieriſcher Kohle und mit Eiweiß reinigt. Wenn dieſes geſchehen iſt, wird er gekocht, abgedampft und in einem Mörſer mit ſehr feinem Eiſenpulver verſetzt, das durch Waſſerſtoffgas reducirt worden war. Für jeden Kilogramm Syrup werden 12 Grammen Eiſen verwendet. Die Miſchung giebt man nun in ein gläſernes Gefäß mit hohen Seitenwänden. Am Boden deſſelben befindet ſich eine blanke Eiſenplatte, und in der Mitte derſel-

Digitized by Google

den ist ein eiserner Stengel angelöthet, der durch den Boden des Gefäßes geht. Dieser Stengel ist außerhalb des letztern mit einer Glasröhre umgeben und zuerst zur Seite, dann aufwärts gebogen, so daß er am obern Rande des Gefäßes noch um einige Centimeter vorsteht. Am obern Theile des Gefäßes befindet sich abermals eine Eisenplatte, welche durch ein Stück Kork auf der Oberfläche des Syrups erhalten wird. Diese Platte ist gleichfalls mit einem Stück Draht versehen, der in der Mitte angelöthet ist. Wenn Alles auf die angegebene Weise vorgerichtet ist, giebt man das Gefäß in ein Wasserbad, in welchem man es so tief taucht, als inwendig der Syrup sich befindet; die beiden Drähte setzt man mit den Polen einer starken Batterie in Verbindung und unterhält während zwei Stunden ein kräftiges Feuer, so daß das Wasserbad stets die Siedtemperatur behält. Der Syrup wird nun ausgegossen und stark mit Wasser verdünnt. Er hat eine gelbe, etwas in's Grünliche spielende Farbe. Sein Geschmack ist nicht unangenehm und erinnert etwas an braun gebrannten Zucker. Ferner ist er klebrig, ölig, krystallisirt unter keinerlei Verhältnissen, sowie er auch bei keiner Temperatur zum Gähren gebracht werden kann. Dusourd hat den Eisensyrup zwei Jahre aufbewahrt und fand ihn nach diesem Zeitraume ebenso gut, als anfänglich. Derselbe hat die Eigenschaft, rohes und halbrohes Fleisch durch mehrere Jahre hindurch bei jeder Temperatur, selbst unter den Einflüssen der heißen Zone, ganz unverändert zu erhalten. Es entwickelt sich durchaus kein Geruch, und die Muskelfasern behalten ihre natürliche Farbe.

Um Fleisch mit dem Eisensyrup zu conserviren, unterwirft Dusourd dasselbe einer verschiedenen Behandlung, jenachdem dasselbe nur auf einige Tage oder für längere Zeit aufbewahrt werden soll, und

Digitized by Google

ob es ganz roh oder halb gekocht ist. Jedenfalls muß man es vor dem Zutritte der Fliegen und der Wärme schützen, weil es sonst weich wird und hierauf leicht eine Zersetzung erfolgt. So gelingt die Conservirung stets bei der Kälte besser, als bei einer höhern Temperatur. Ist schon eine anfängliche Zersetzung vorhanden, bevor man die Behandlung mit dem Syrup vornimmt, so erhält das Fleisch einen üblen Geschmack, der ihm auch nach der Hand verbleibt.

Verfahren, wenn das Fleisch noch ganz roh ist. Wenn der Syrup auf obige Art zubereitet ist, wird das bereits geklopfte Fleisch in Stücke zerschnitten, das Zellgewebe an den betreffenden Stellen ausgeschnitten und dann, um alles Blut und die sonstigen Flüssigkeiten zu entfernen, gepreßt und so durch einige Stunden einem starken Drucke ausgesetzt. Man giebt es nun in ein Gefäß und übergießt dasselbe mit dem Syrup. Nach zwei bis drei Tagen im Sommer nimmt man das Fleisch aus dem Syrup und läßt es abtropfen. Im Gefäße findet man am Boden eine dunkle, schlammige Masse, von welcher man den darin befindlichen Syrup abgießt. Letztern erwärmt man hierauf bis zur Siedhitze, um die thierischen Substanzen, die er enthält, zum Gerinnen zu bringen, daher man während des Kochens den aufsteigenden Schaum entfernen muß. Nachdem dieser sich zu bilden aufgehört hat, läßt man den Syrup erkalten und giebt das Fleisch neuerdings in denselben. Da das Fleisch bei der frühern Behandlung schon Syrup absorbirt hat, so hat man im gegenwärtigen Falle eine neue Quantität zuzugießen, um das Fleisch vollkommen mit demselben zu bedecken. Nach sechs bis sieben Tagen wird dieselbe Operation noch einmal wiederholt. Durch längere Zeit fortgesetzten Gebrauch des Eisensyrups entzieht

man demſelben nach und nach ſeinen Antheil an Eiſen, wodurch er fermentirt und ſauer wird. Das mit einem ſolchen Syrup behandelte Fleiſch fault zwar durchaus nicht, aber es erhält einen bittern und widrigen Geſchmack. Man erkennt an dem Syrup ſehr leicht dadurch den Verluſt des Eiſens, daß er ſeine Farbe verliert.

Wenn der Syrup an der Oberfläche ſich nicht mehr mit einer blutigrothen Färbung zeigt, wobei beiläufig zwei Monate nothwendig ſind, wird das Fleiſch aus dem Syrup genommen, zum Abtropfen aufgehängt und zum letzten Male mit Syrup übergoſſen, nachdem man es in einem neuen Gefäße ſchichtenweiſe ausgebreitet hat.

Das auf dieſe Weiſe zubereitete Fleiſch kann, ohne zu verderben, der ſtrengſten Kälte und der größten Sonnenhitze ausgeſetzt werden.

Dufourd machte den Verſuch, einen wohl verſchloſſenen Topf mit ſolchem Fleiſche in einem Winkel eines Gartens aufzuſtellen, wo die Sonne den ganzen Tag über ihre Strahlen ſenden konnte und wo die Hitze durch Wärmeſtrahlung von zwei weißen, in der Nähe befindlichen Wänden noch verdoppelt wurde. Nach drei Jahren fand er das Fleiſch noch ganz wohl erhalten vor.

Wenn man das Fleiſch aus dem Syrup nimmt, ſo zeigt das Innere der Muskeln eine etwas dunklere Farbe, als die des Syrups iſt. Die fibröſen Theile haben eine bläuliche Bronzefarbe, die Flechſen ſind gelblich und durchſcheinend. Das Innere des Fleiſches iſt braungelb, zeigt ſich aber ſchön roſenfarben, wenn man das Fleiſch in dünne Scheiben ſchneidet und dieſe gegen das Licht hält. Es iſt übrigens faſt biegſam, widerſteht dem Drucke des Fingers und hat einen eiſenhaltigen, ſüßen Geſchmack. Der Geruch deſſelben iſt der des Syrups.

Digitized by Google

Um das Fleiſch im trocknen Zuſtande aufzubewahren, nimmt man es ſchon nach Ablauf von drei Monaten aus dem Syrup, läßt es abtropfen und hängt es dann an einer Stelle auf, wo ein ungehinderter Luftzutritt vorhanden iſt, bis die äußere Oberfläche ſich nicht mehr klebrig zeigt. Es trocknet auf dieſe Weiſe ein, obgleich es das Volumen größtentheils behält und auch biegſam bleibt. Bei Luftzutritt bleibt es ſehr lange Zeit ganz wohl erhalten; in wohl verſchloſſenen Gefäßen aber nimmt es, ſelbſt wenn es vollkommen ausgetrocknet iſt, ohne gerade zu faulen, einen unangenehmen Geruch an und bedeckt ſich mit einem röthlichen Staube, was indeſſen niemals ſtattfindet, wenn das Gefäß offen bleibt. Wenn man das Fleiſch, nachdem man es aus dem Syrup genommen hat, mit kaltem Waſſer wäſcht, ſo trocknet es noch ſchneller, als im vorigen Falle und wird dann ſo hart, daß man es zerbrechen kann. Die Oberfläche deſſelben ſchwärzt ſich, die Muskelfaſern im Innern haben aber eine rothe Farbe. Man kann es abwechſelnd befeuchten und wieder trocknen, ohne daß man eine Veränderung an demſelben bemerkt. Wird es aber an einem feuchten Orte, wo kein Luftwechſel vorhanden iſt, im benetzten Zuſtande aufbewahrt, ſo überzieht es ſich zwar mit Schimmel, nimmt aber keinen üblen Geruch an und bleibt im Innern unverändert.

Duſourd führt an, daß er während eines ganzen Jahres auf obige Weiſe präparirtes Fleiſch in einem Korbe, der nur mit einem etwas vorſtehenden Brete bedeckt war, conſervirt erhalten habe. Dieſer Korb war an einer Mauer gegen Mittag aufgehangen und war abwechſelnd den Sonnenſtrahlen und dem Regen ausgeſetzt. Der untere Theil des Fleiſches, welcher unmittelbar mit dem Korbe in Berührung kam, war ganz allein etwas angegriffen. Meh-

Digitized by Google

rere Stücke Fleisch wurden an eine Mauer genagelt und in diesem Zustande durch drei Jahre gelassen. Nach diesem Zustande fand man sie schwarz und sehr hart. Als man sie zerschlug, fand man die Muskelfaser kräftig roth gefärbt. Wenn das infundirte Fleisch geschnitten wird, so erhält die Schnittfläche eine schwache Broncefarbe, die um so bemerkbarer ist, je weniger es infundirt worden war. Diese Farbe zeigt sich nicht, wenn die Infusion ganz vollständig ist, und verschwindet gänzlich durch eine abermalige Infusion mit kaltem Wasser, in welchem man Essig oder etwas Kochsalz aufgelöst hat. Das Fleisch bleibt dann noch roth, verliert aber gänzlich den Eisengeschmack und die Süße, ohne aber einen Salzgeschmack anzunehmen, was auch bei der Infundirung mit Seewasser der Fall ist. Es kann auch im letztern sehr lange Zeit und bei sehr hoher Temperatur ganz wohl erhalten aufbewahrt werden, und zwar auf längere Zeiträume, als wenn man bloß süßes Wasser anwenden würde. In Regenwasser kann es bei 10° C., ohne einen Geruch anzunehmen, durch 25 Tage, bei 15° C. auf 20 Tage und bei 25° C. auf 30 Tage aufbewahrt werden. Wenn dieser Zeitraum überschritten wird, beginnt es zu faulen. Wenn man das Fleisch trocknet, nachdem man vorläufig Einschnitte mit einem Messer gemacht und es zwei bis drei Tage infundirt hat, so vermindert sich sehr auffallend das Volumen und es schwärzt sich durchaus.

Verfahren, wenn das Fleisch etwas überkocht ist. Wenn das gekochte Fleisch in Stücke zerschnitten ist, giebt man es in den concentrirten siedenden Syrup. Man fährt mit dem Sieden fort, bis die Abkochung des Fleisches 1 bis 2 Centimeter eingedrungen ist, worauf man dasselbe herausnimmt,

Digitized by Google

den Syrup noch einige Zeit kocht und dann auf das Fleisch gießt. Zwei Tage später wird ein frischer Syrup aufgegossen, der nun nicht mehr erneuert wird, indem bei gekochtem Fleische das kräftige Eindringen des Syrups in dasselbe nicht stattfindet, weil es an der Oberfläche stark einschrumpft. Es wird daher ein großer Theil des Saftes im Fleische zurückbehalten, wobei das Zellengewebe eine dunkle Färbung annimmt. Wenn man das Fleisch nicht in Stücke zerschneidet, so erhält es sich, sowohl im trocknen Zustande, als in den Syrup eingelegt, ebensogut, wie durch das zuerst beschriebene Verfahren. Welche der beiden Verfahrungsarten den Vorzug verdient, kann erst eine längere Erfahrung darthun. Die einzige Unannehmlichkeit, welche stattfinden kann, besteht darin, daß, wenn man sowohl bei dem einen, als bei dem andern Verfahren das Fleisch nicht hinlänglich mit Seewasser oder durch Essig angesäuertem Wasser infundirt, ein leichter Eisengeschmack zurückbleibt, an den man sich indessen leicht gewöhnt.

Menge des Syrups, welche im Fleische zurückbleibt. Nach den zahlreichen Versuchen, welche Dusourd angestellt hat, ist die Menge des Syrups, welche in dem Fleische zurückgehalten wird, nach der Thiergattung, nach dem Zustande des Fleisches und der Stelle, von welcher dasselbe genommen wurde, verschieden. Man kann daher füglich nicht für jede Fleischgattung ein ganz genaues Verhältniß angeben; doch kann angenommen werden, daß 1 Kilogramm nahe an 55 bis 75 Grammen von gut gekochtem Syrup aufnimmt. Daß diejenige Menge nicht hierher gehört, welche sich in den Höhlungen und in dem Zellgewebe ablagert, versteht sich von selbst, da er nicht festgehalten und bei'm Infundiren mit kaltem Wasser wieder entfernt wird.

Digitized by Google

Die Menge des Syrups, welcher in dem Fleiſche zurückbleibt, wenn es Einſchnitte erhalten hat und lange Zeit infundirt wurde, iſt ſehr gering und beträgt nur 5 bis 8 Grammen in einem Kilogramm Fleiſch. Die Eiſenmenge, welche auf dieſe Weiſe zurückgehalten wird, beträgt in einem ſolchen Falle kaum 4 bis 6 Centigrammen.

In Betreff des Geſchmackes iſt noch zu bemerken, daß Suppe, die in einem nicht verzinnten eiſernen Topfe gekocht wird, einen viel ſtärkern Eiſengeſchmack hat, als ſolche, die aus dem auf obige Weiſe präparirten Fleiſche bereitet wird.

Verwendung dieſes Fleiſches als Nahrungsmittel. Das durch beide der beſchriebenen Verfahrungsarten zubereitete Fleiſch giebt ein wohlſchmeckendes und geſundes Nahrungsmittel. Der ſchwache Eiſengeſchmack und der nach Zucker, der zurückbleibt, wenn die Infuſion mit kaltem Waſſer nicht hinlänglich lange Zeit gedauert hat, kann gänzlich entfernt werden, wenn man es in Seewaſſer, oder in mit Eſſig angeſäuertes Waſſer legt. Es iſt dann zu allen Verwendungen in der Kochkunſt brauchbar, giebt unter andern gute Braten und liefert, mit Waſſer gekocht, gute Suppe, die von allem Eiſengeſchmacke frei iſt. Das abgekochte Fleiſch iſt wohlſchmeckend, aber weich und roth gefärbt, welche Farbe nicht zu vermeiden iſt, man mag den einen oder den zweiten Weg der Conſervirung anwenden. Die dunkle, beinahe ſchwarze Haut, mit welcher das Fleiſch bedeckt iſt, entfernt ſich durch das Kochen nicht und theilt auch der Suppe keine Färbung mit.

Auslagen in Betreff der beſchriebenen Präparation. Dieſes Verfahren ſcheint im erſten Augenblicke koſtbar zu ſeyn, iſt es aber in der That nicht, wenn man im Großen arbeitet, da man Alles verwenden kann. Wenn man die größte Zahl an-

Digitized by Google

nimmt, so sättigen 75 Grammen Syrup 1 Kilogramm Fleisch vollständig. Der Syrup, welcher an der Oberfläche hängen bleibt, statt in die Fleischmassen überzugehen, beträgt 30 Grammen, so daß die Totalsumme der für einen Kilogramm Fleisch erforderlichen Mengen 125 Grammen beträgt.

Die Verluste, welche bei'm mehrmaligen Kochen des Syrups stattfinden, um ihn mittelst thierischer Kohle und mit Eiweiß zu reinigen, betragen 180 Grammen bei einem Kilogramm Syrup.

Ein Kilogramm Eisensyrup kommt auf 1 Franc, mit welchen man 12½ Kilogrammen Fleisch conserviren kann, so daß demnach 1 Kilogramm Fleisch nur um 8 Centimen vertheuert wird.

Sobald der Syrup einmal verwendet worden ist, behandelt man ihn mit thierischer Kohle; um die organischen Substanzen, die er aus dem Fleische angenommen hat, abzusondern und um ihn vollends zu klären, kocht man ihn mit Eiweiß, worauf man ihn in den oben beschriebenen Apparat bringt, um ihn wieder mit Eisen zu versehen. Man kann ihn daher, ohne daß er seine conservative Eigenschaft verliert, zehn- bis zwölfmal verwenden, so daß endlich, ohne daß der geringste Abfall sich ergiebt, aller in Anwendung kommt.

Verfahren, um Rindfleisch, Schaf- und Schweinefleisch mittelst Austrocknens zu conserviren. Von Dizé.

Um dem Fleische seine Feuchtigkeit in einer Temperatur unter 100° Cels. zu nehmen, bedarf es folgender vorbereitender Behandlung. Das Fleisch wird 25 bis 30 Minuten in Wasser gekocht, dann aus dem Topfe genommen, auf einer Hürde etwa

Digitized by Google

12 Stunden lang abtropfen gelaſſen, endlich in einer Trocknenſtube von einer Temperatur zwiſchen 50 und 70° C. bis zum völligen Austrocknen aufgehängt. Die Trocknenkammer muß beſtändig auf dieſer Temperatur erhalten werden, damit die Austrocknung keine Unterbrechung erleide, und nicht etwa in der Mitte die Feuchtigkeit zur Zerſetzung und Fäulniß Anlaß gebe.

Das Ochſenfleiſch verliert, unter Verminderung ſeines Volumens und Abbleichung ſeiner rothen Farbe, etwa 25 Proc. an Gewicht und wird feſter. Der von der abgeſchäumten Brühe nach dem Abdampfen bleibende feſte Rückſtand beträgt etwa ½ Procent vom Gewichte des friſchen Fleiſches. Es geht alſo durch das Kochen, obſchon um 25 pCt. das Gewicht ſich verringert, doch nur ½ pCt. an nahrunggebendem Stoffe verloren. Wird das ausgekochte Fleiſch getrocknet, ſo verliert es noch 25 pCt. Waſſer, und der trockne Reſt hat ein Gewicht von 45,50 pCt.

Dieſe Behandlung hat daher für die leichtere Austrocknung des Fleiſches den Vortheil, daß es erſtens ſchon 25 pCt. Waſſer verliert, und daß der Reſt leichter aus dem gekochten Fleiſche zu entfernen iſt, als aus friſchem Fleiſche.

Auf die angegebene Weiſe wurde ein im Jahre 1815 im Cabinete des Herrn d'Arcet gefundenes, im Jahre 1798 von mir im Münzgebäude präparirtes Stück Fleiſch getrocknet. Daſſelbe gab, nach dem Urtheile von den dazugerufenen Sachkennern, eine völlig geſunde und recht ſchmackhafte Suppe.

(Bull. de la Soc. d'encour. pour l'indust. nation., Juin 1842.)

Verfahren des Hrn. Chazalès, Professor der Chemie und Physik zu Bordeaux, um das Fleisch auszutrocknen und zu conserviren.

Es wird etwa 50 Jahre her sein, daß dieser schätzbare Naturforscher dieses treffliche, zu wenig bekannte Mittel öffentlich bekannt gemacht hat. Er hat es mit Erfolg an Rindfleisch versucht, aber man kann es eben so gut bei Schweinefleisch anwenden.

Man gebe das von den Knochen befreite und in Stücke von mehreren Pfunden zerschnittene Fleisch in eine Trocknenkammer von 8 Fuß Länge, 4 Fuß Breite und 5½ Fuß Höhe; und mittelst zweier Oefen bringt man nun die Temperatur auf 55 R. und erhält sie so 72 Stunden lang.

Das ausgetrocknete Fleisch nimmt die Farbe des gekochten Fleisches an; man taucht es sodann in eine Auflösung von Knochengallerte, welche etwa die Consistenz des Syrups besitzt. Man bringt das Fleisch wieder in die Trocknenkammer, die Flüssigkeit verdünstet und das Fleisch bleibt überzogen mit einer Art von Firniß, den man mit Vortheil durch einen Ueberzug von getrocknetem Eiweiß herstellen könnte.

Um dieses Fleisch zu verwenden, bringt man es in Wasser, in welchem sich sein Firnißüberzug auflöst. Dieses Wasser schüttet man weg, weicht aber alsdann das Fleisch zwölf Stunden lang in Wasser ein, in welchem es endlich für den Zweck von Fleischbrühe oder irgend eine andere Benutzung gekocht wird. Ein Aufwallen dieses Wassers von 4—5 Minuten ist zum Kochen dieses Fleisches ausreichend; man setzt die geeigneten Gewürze zu und kann das Fleisch auf jede Art zurichten. Es ist fast eben so wohlschmeckend und eben so zart, als frisches Fleisch.

Digitized by Google

Verfahren der Mohamedaner und Araber, das Fleisch zu conserviren.

Die Afrikaner conserviren ihr Cameelfleisch auf eine ganz einfache Weise: Sie zerschneiden das Fleisch in große Würfel und kochen es etwa zum vierten Theil in geschmolzener Butter gar. Sie nehmen es dann vom Feuer, lassen es kalt werden, legen es in irdene Gefäße, übergießen es mit der schon fast erstarrten Butter und verschließen nun die Gefäße sorgfältig. So oft sie ein Stück Fleisch aus einem solchen Gefäße nehmen, sehen sie sorgfältig darauf, daß der Rest gut mit Butter bedeckt sey. Das Salzen und Würzen des Fleisches findet erst beim täglichen Gebrauche statt. Auch dieses Verfahren ließe sich äußerst vortheilhaft in Anwendung bringen, um frisches Schweinefleisch lange zu conserviren.

Das Schweinefleisch, gleich dem Thunfische, in Oel zu conserviren.

Dieses in denjenigen Ländern, wo man viel Oel erzeugt, wohlfeile Verfahren gewährt für jedes andere Land eine angenehme Abwechselung in der Art, das Schweinefleisch zu conserviren.

Man löse das Fleisch ab, sobald das Schwein geschlachtet ist, zerlege es in kurze und breite Stücke, die man in Gefäße einlegt und dabei stark zusammendrückt; man übergießt nun das Fleisch mit frischem Olivenöl, so daß ersteres davon gänzlich bedeckt wird. Man kann die Gefäße auf diese Weise vollständig anfüllen, gießt dann das Oel hinzu und verschließt sie hermetisch mit einem Stöpsel, den man mit einem Kitt aus Kreide und Oel noch sorgfältig

Digitized by Google

verstreicht. Dergleichen mit Schweinefleisch gefüllte Büchsen wurden nach länger als 7 Wochen auf dem Schiffe geöffnet, und das Fleisch hatte sich nicht im Geringsten verändert. Nachdem es mit heißem Wasser gewaschen, gepreßt und geklopft worden war, um es vom Oele zu befreien, war es noch von Geschmack äußerst angenehm.

Wurstler könnten mittelst dieses Verfahrens vielleicht mit großem Nutzen Abwechselung in ihre Erzeugnisse bringen. Würste lassen sich, z. B., sehr gut auf diese Weise conserviren.

Aufbewahrung des Schweinefleisches und der Truthähne in Schweineschmalz.

Man lasse Schweineschmalz zergehen und verfahre auf dieselbe Weise, wie mit dem Oel; das Ergebniß wird eben so erfolgreich sein. Es verdient noch bemerkt zu werden, daß dieses Fett und das Oel dadurch, daß man sie zur Conservation von Fleisch anwendet, nichts von ihrer Güte verlieren, und daß man sie zum Schmelzen von Fleisch, oder von Gemüse noch gleich gut benutzen kann.

Eingemachter Schinken.

Man nehme 1 Pfd. Schinken, zerstoße ihn in einem Mörser mit 4 Loth frischer Butter, bis er in einen Teig umgewandelt ist; diesen Teig nun würze man mit Pfeffer und andern Gewürzen, thue denselben in einen Topf, bedecke ihn in demselben mit ein Wenig abgeklärter Butter, lasse ihn so eine Nacht stehen, und den folgenden Tag verschließe man den Topf mit Papier.

Digitized by Google

Das Schweinefleisch durch Einmarinieren frisch zu erhalten.

Man koche Coteletten und dicke Schnitte frisches Schweinefleisch halbgar und reibe sie dann mit ein Wenig Salpeter und feinem Salz; hierauf lege man sie mit Lorbeerblättern, Thymian und Salbei dergestalt in ein irdenes Gefäß, daß auf eine Schicht Coteletten und Fleischstücken immer eine Schicht Lorbeerblätter, Salbei und Thymian folgt und so fort. Man bedecke das irdene Gefäß, lasse diese Marinade 24 Stunden darin, nehme dann das Fleisch heraus, trockne es ab und koche es über schwachem Feuer mit ein Wenig Schweineschmalz. Sobald das Fleisch gar ist, nimmt man es aus dem Fett heraus, läßt es kalt werden und legt es dicht aneinander in eine irdene Schüssel oder sonst ein irdenes Gefäß. Endlich gießt man die Flüssigkeit, in welcher es gekocht worden, etwa 3 Finger hoch und noch lau über das Fleisch; man kann noch ein wenig zerlassenes Schweineschmalz hinzufügen. Nachdem Alles gehörig erkaltet ist, verschließt man das Gefäß hermetisch.

Verschiedene Methoden, das Schweinefleisch zu conserviren.

Das Schweinefleisch läßt sich auch auf die Weise conserviren, daß man es in Alkohol oder Branntwein taucht, auf gleiche Weise, wie bei der Conservation des Fleisches durch Oel. Man kann es auch nach Art der Wilden räuchern, ein Verfahren, welches die Soldaten häufig bei ihrem Fleische anwenden, nämlich sie setzen es einige Tage dem Rauch aus, wodurch es sich gegen 10 Tage lang hält; nach Verlauf dieser Zeit wird es eingesalzen oder eingepökelt.

Digitized by Google

Der Wurstler muß auch die Verfahrungsarten kennen, durch welche es möglich wird, frisches Schweinfleisch unversehrt zu erhalten; es giebt deren nämlich mehrere:

1) Gesundes Fleisch kann er 8 oder 10 Tage lang erhalten und solches, welches eben verderben will, wiederherstellen, dadurch, daß er es täglich zwei- oder dreimal mit einem Wasser wäscht, welches mit Kohlensäure geschwängert ist. Da schon eine glühende Kohle das im Sieden befindliche Fleisch reinigt, so muß Kohlensäure eine ähnliche und weit mächtigere Wirkung haben.

2) So läßt sich auch das Fleisch ziemlich acht Tage lang dadurch vor jeder Entmischung bewahren, daß man es täglich mit saurer oder geronnener Milch wäscht.

3) Man lege die Fleischstücke in einen großen Durchschlag oder Seiher, übergieße sie eine Stunde lang mit siedendem Wasser und reibe sie sodann mit gut zerstoßenem Salz. Nach Verlauf von 10 Tagen kann man das Fleisch verwenden, bringt es aber zuvor 24 Stunden lang an die Luft und läßt es dann eine oder zwei Stunden lang in lauwarmem Wasser weichen. Dieses frische Schweinefleisch wird dann zum Rösten oder Braten eben so gut sein, als hätte man das Schwein den Tag vorher geschlachtet.

4) Das rohe, frische Schweinefleisch läßt sich auch wenigstens 10 Tage lang ganz gut erhalten, wenn man die Stücke mit einer dünnen Schicht gebeutelter Kleie bedeckt und sie entweder in einem kleinen, vielfach durchlöcherten Fäßchen oder in einem Speiseschrank, dessen Wände aus Drahtgewebe bestehen, so daß die Luft eindringen kann und dennoch die Fliegen abgehalten werden, an der Decke eines hohen und gut gelüfteten Zimmers aufhängt.

Digitized by Google

5) Wenn der Wurſtler viel friſches Schweinefleiſch gebraten, oder auf irgend eine andere Weiſe zubereitet hat, und die Feuchtigkeit der Jahreszeit nebſt der Langſamkeit des Abſatzes ihn mit dem Verderben ſeines Fleiſches bedrohen, ſo kommt er dieſer Unannehmlichkeit auf folgende Weiſe zuvor: Er ordnet ſeine gekochten Stücken ſchichtenweiſe in einem irdenen oder ſteinzeugenen Gefäße, übergießt ſie dann mit einer flüſſigen Gallert, einer piquanten Sauce, oder mit Bratenbrühe. Sodann verſchließt er hermetiſch den Topf oder die Schüſſel, welche das Fleiſch enthält, und verklebt die Ränder mit Mehlkleiſter oder Papier, um die Communication der äußern Luft zu verhindern.

Aufbewahrung des friſchen Fleiſches, nach Legrip.

Das Fleiſch muß ſehr gut und friſch ſein, von Fett und großen Knochen befreit und in ½—2″ dicke Streifen geſchnitten werden. Jeder Streifen wird für ſich gewogen und bezeichnet. Nun weicht man das Fleiſch 15—18 Stunden lang in folgende Flüſſigkeit ein: 1000 Theile einer geſättigten Kochſalzlöſung werden mit 32 Theilen Peterſilienwurzel, 16 Theile Sellerie, 32 Th. Möhrenſaamen, 8 Th. Paſtinakſaamen, 1 Th. zerſtoßenen Gewürznelken bis zum Kochen erhitzt, 12 Stunden digerirt und dann die Flüſſigkeit abgeſeiht. Nachdem das Fleiſch aus dieſer Flüſſigkeit genommen iſt, trocknet man es mit einem Schwamme leicht ab, taucht es ſchnell in eine aus 3 Th. Waſſer, 1 Th. gutem Weineſſig und 1 Th. arab. Gummi beſtehende Flüſſigkeit und bringt es dann in ein Zimmer, welches im Sommer von allen Seiten der Luft geöffnet, im Winter verſchloſen und auf ungefähr 40° C. erwärmt iſt. Hie

wird das Fleiſch während der erſten Tage ſorgfältig vor Ungeziefer bewahrt; hat ſich eine Fliege darauf geſetzt, ſo muß die Stelle abgeſchabt und mit der erwähnten Gummilöſung bepinſelt werden. Das auf dieſe Art getrocknete Fleiſch wird lagenweiſe mit Sand, oder, beſſer, grobem Kohlenpulver, in neue Fäſſer geſchichtet, die man luftdicht ſchließt, für Seereiſen auch von Außen theert. Es hält ſich zur See und zu Lande in's Unbeſtimmte hinaus gut. Vor dem Gebrauche wird das Fleiſchſtück gut abgewaſchen, einige Zeit in Waſſer geweicht und dann mäßig, aber anhaltend, gekocht. Es verſteht ſich, daß man das Fleiſch zum Gebrauche nach dem auf dem Rücken bemerkten Gewichte im friſchen Zuſtande auswählt. (Journ. de Ch. méd., 1838, Oct., p. 463—465.)

Das Erhalten des Fleiſches mit Kreoſot.

Die gewöhnliche Anwendung des Kreoſots zum Erhalten des Fleiſches hat bekanntlich wegen des eigenthümlichen Geruches und Geſchmackes, welchen das letztere bekommt, Vieles gegen ſich. Ein neuerlich von Stenhouſe empfohlenes Verfahren ſoll indeß von dieſen Uebelſtänden völlig frei ſein. Man hängt nämlich das Fleiſch in einem bedeckten Kaſten oder Topfe, auf deſſen Boden ein Teller mit Kreoſot ſich befindet, nur auf, ſo daß es von einer Atmoſphäre des letztern umgeben wird. Selbſt in der ärgſten Sonnenhitze war auf dieſe Weiſe das Fleiſch längere Zeit friſch zu erhalten. Ein Metzger, welcher das Verfahren im Großen anwendete, fand daſſelbe ſehr bewährt.

Fäulniß hemmende Flüſſigkeit, welche noch kräftiger wirkt, als Kreoſot, erhält man, nach Profeſſor Hare in Philadelphia, wenn man einen Theil Ter-

Digitized by Google

penthinöl mit 2 Theilen Weingeiſt und 4 Theilen Schwefelſäure deſtillirt, die Flüſſigkeit mit Ammoniak ſättigt und durch eine zweite Deſtillation reinigt. Zwei Tropfen davon ſchützen 1 Liter Milch neun Tage vor dem Gerinnen, und wenn ſie auch ſpäter ſchuppig wird, ſo verdirbt ſie doch nicht. Ebenſo läßt ſich durch dieſe Flüſſigkeit Fleiſch mehrere Monate gut erhalten.

Auch andere flüchtige Oele liefern durch Behandlung mit Weingeiſt und Schwefelſäure ein ähnliches Product.

Neue Methode, Fleiſch zu conſerviren.

Lemaſſon und Dupré zeigten in einer der letzten Sitzungen der franzöſiſchen Akademie der Wiſſenſchaften an, daß ſie ſich durch zahlreiche Verſuche überzeugten, daß das Kohlenoxydgas desinficirend wirkt und eines der beſten Mittel zum Conſerviren thieriſcher Subſtanzen ſei; endlich, daß dieſes geſchmack- und geruchloſe Gas dem Fleiſche gar nichts Unangenehmes oder Schädliches mittheile. Um das Conſerviren oder Desinficiren der Subſtanzen zu bewirken, laſſen ſie das Kohlenoxydgas für ſich allein, oder in Verbindung mit andern Gaſen oder ätheriſchen Oelen in luftdicht verſchloſſene Gefäße ſtreichen, welche die zu conſervirenden Subſtanzen enthalten. Wenn die organiſche Subſtanz jedoch keinen fremdartigen Geruch oder Geſchmack erhalten ſoll, ſo thut man beſſer, reines Kohlenoxydgas anzuwenden. Daſſelbe ertheilt dem Fleiſche eine ſchöne rothe Farbe, welche ſich vollkommen erhält. (Technologiste, Avril 1845.)

Digitized by Google

Austrocknen organischer Substanzen, besonders des Fleisches und des Blutes, ohne Luftzutritt; von Combacérès, Oberingenieur des Brücken- und Straßenbaues in Frankreich.

Die Austrocknung organischer Substanzen, um ihre Fäulniß zu verhindern und sie zu mehreren technischen Zwecken tauglich zu machen, wurde in der neuesten Zeit auf verschiedene Weise versucht, gab aber Resultate, welche hinsichtlich des Geruches nicht tadelfrei blieben. Man entzog den Körpern durch einen Strom mehr oder weniger heißer Luft ihre Feuchtigkeit, oder vermehrte die mit der Luft in Berührung stehenden feuchten Flächen, was eigentlich auf dasselbe hinausläuft. Da aber die Hauptagentien bei der Fäulniß die Luft, das Wasser und die Wärme sind, so kann, wenn, z. B., thierische Körper auf diese Weise getrocknet würden, eine anfangende faule Gährung nicht vermieden werden, deren um so fühlbarere Wirkung, je größer die Massen sind, erst dann aufhört, wenn die Feuchtigkeit ganz entfernt ist. Man muß daher ein Verfahren ausfindig zu machen suchen, wobei jede von der faulen Gährung abhängige Veränderung, folglich auch jeder Geruch, vermieden wurde.

Ein organischer Körper geht, wenn er auch mit Feuchtigkeit getränkt ist, ohne einen gewissen Wärmegrad, und namentlich ohne Zutritt von Sauerstoff, nicht in Fäulniß über. Fleisch verliert in Sauerstoff unter einer Glocke in vier Tagen seine rothe Farbe und nimmt, aus der Glocke genommen, in einigen Wochen einen unerträglichen Geruch an; dasselbe findet, wenn auch in geringerem Grade, an freier Luft statt. Andere Gasarten haben diese Wirkung nicht.

Digitized by Google

(Vergleiche Berzelius's Lehrbuch der Chemie, 3te Aufl., IX. Band, S. 790.)

Um daher organische Substanzen auszutrocknen, ohne daß sie Schaden leiden, muß die Luft von dem Raume, in welchem sie sich befinden, ausgeschlossen, die Temperatur erhöht und müssen die wässerigen Dünste verjagt werden, was mittelst eines Ventilators bewerkstelligt werden kann, welcher die Luft eines Trockenzimmers einsaugt, worin heiße Gase oder Wasserdampf enthaltende Röhren circuliren.

Sollen zur Bereitung von Berliner Blau bestimmte animalische, oder zur Düngerbildung dienliche Pflanzentheile ausgetrocknet werden, so bedient man sich hierzu mit Vortheil der Verbrennungsproducte des Holzes, der Kohle u. s. w. Da ferner der Rauch bekanntlich nur aus unverbrannten Theilen besteht, welche wegen Mangel an Sauerstoff sich innerhalb der Flamme und im Rauchfange nicht oxydiren können, so wird derselbe auf zweifache Weise wirksam sein, 1) als gasförmiges Product, um Feuchtigkeit wegzuführen, 2) als Absorbens für die Producte einer anfangenden Gährung in Fällen, wo Umstände veranlassen, daß nicht völlig gesunde Körper in Arbeit genommen werden.

Steinkohle, welche bei'm Verbrennen viel weniger wässerige Producte und weit mehr Rauch giebt, als das Holz, vereinigt diese beiden Eigenschaften in noch höherem Grade. Die Erfahrung bestätigt diese Schlüsse.

Auf diese Weise ausgetrocknetes Fleisch giebt, wie groß auch die Masse sey, während der Behandlung nicht den geringsten Geruch von sich und erhält sich, wenn man es dann der Luft aussetzt, Jahre lang auf's Beste. Doch muß zu letzterm Behufe das Fleisch durch lange fortgesetztes Kochen vor-

Digitized by Google

her aller ſeiner auflöslichen Stoffe beraubt worden ſein.

Rohes Fleiſch kann, in dünnere Stücke geſchnitten, ausgetrocknet werden; doch ziehen ſeine zerfließlichen extractiven Beſtandtheile wieder Feuchtigkeit aus der Luft an, wodurch es wieder erweicht und in Fäulniß übergeht. (Berzelius Lehrbuch, Bd. IX., S. 590.) Läßt man aber Fleiſch mehrere Stunden in Waſſer kochen, oder ſetzt man es Waſſerdämpfen aus, welche ſich in einem unter dem Fleiſche angebrachten Kaſten verdichten, ſo löſen ſich alle auflöslichen Stoffe in der Fleiſchbrühe auf, zuletzt ſogar ein Theil des Fibrins, ſo daß dieſes ſich in ſeiner Conſtitution verändert. (Berzelius's Lehrbuch, Bd. VII., S. 794.) Man hat ſonach nicht zu befürchten, daß ſo gekochtes und getrocknetes Fleiſch, an der Luft aufbewahrt, ſich merklich verändere, noch weniger in Fäſſern verpackt.

Daſſelbe Verfahren iſt auch auf die Austrocknung des Blutes anwendbar. Um aber hier ganz richtig zu verfahren, muß die Behandlung deſſelben, um den flüſſigen Theil vom feſten, das Serum vom Blutkuchen (Cruor) zu trennen, modificirt werden. Man pflegt gewöhnlich (es iſt hier nicht von dem übelriechenden Austrocknen des Blutes bei gewöhnlicher Temperatur durch Verdunſten an der Luft die Rede) eine Schicht Blutes in einen offenen Keſſel zu bringen und bis zum Sieden zu erhitzen, beſtändig dabei umzurühren, um die Blutflocken während ihrer Gerinnung zu zertheilen und endlich durch Preſſen die feſten Beſtandtheile von den flüſſigen zu trennen und die erſteren in einem warmen Luftſtrome vollends auszutrocknen. Offenbar aber tritt 1) bei der Gerinnung an freier Luft Entwickelung übelriechender Gaſe ein, wenn das Blut nur einige Veränderung erlitten hatte; 2) läßt die Behandlung bei'm Preſſen die animaliſchen Subſtanzen lange Zeit in

Digitized by Google

Berührung mit dem Waſſer und 3) kann die an der Luft erfolgende Austrocknung nicht ohne alle faule Gährung vor ſich gehen.

Alle dieſe Uebelſtände werden durch Gerinnung des Blutes in verſchloſſenen Gefäßen unter Hochdruck vermieden; die einander ſehr genäherten feſten Theilchen bedürfen keiner mechaniſchen Kraft mehr, um ſich von der dazwiſchen befindlichen Flüſſigkeit loszumachen, und die ohne Luftzutritt bewerkſtelligte Austrocknung bringt ſie dann, ohne daß ſie eine Veränderung erleiden, in den Zuſtand der Aufbewahrungsfähigkeit.

Um animaliſche Subſtanzen unmittelbar nach dem Kochen auszutrocknen, bringt man ſie am Beſten im zerſchnittenen Zuſtande auf Hürden in eine Trocknenkammer, welche mit den Canälen oder Zügen eines Ofens in Verbindung ſteht, worin ſich das Feuer befindet, deſſen Rauch entweder durch einen außerhalb der Trocknenkammer angebrachten Ventilator oder einen Caloriſère, in deſſen Röhren er ſtreicht, in die Kammer eingezogen wird, ſo daß in beiden Fällen der Ventilator und der Caloriſère ſich zum Ofen, welcher zu andern Zwecken geheizt wird, wie ein Kamin verhalten. (Moniteur industriel 1843.)

Die Aufbewahrung von Speiſen.

Die Eigenſchaften organiſcher Materien, bei Berührung mit der Luft in Verweſung und Gährung überzugehen, und in Folge dieſes Zuſtandes in anderen Subſtanzen Gährung oder Verweſung zu erregen, wird bei allen, ohne Ausnahme, durch die Siedhitze aufgehoben. Es iſt dieß ſicher der ſprechendſte Beweis, daß die leichte Veränderlichkeit dieſer Materien mit einer gewiſſen Ordnungsweiſe ihrer Atome zuſammenhängt. Man darf ſich nur an das Gerinnen des Eiweißes in der Hitze erinnern, um einzuſehen,

Digitized by Google

wie die Wärme hierbei wirkt. Die meisten der sogenannten Gährungserreger haben eine dem Eiweiß ähnliche Zusammensetzung und gehen in höheren Temperaturen in einen neuen Zustand über.

Es ist leicht einzusehen, daß, wenn in einer der Fäulniß, Gährung und Verwesung fähigen Substanz durch Hülfe einer höheren Temperatur der eigenthümliche Zustand aufgehoben worden ist, in den sie durch die Berührung mit der Luft, auch wenn diese nur einen Augenblick gedauert hat, versetzt worden und man von da an den Sauerstoff, als die erste und alleinige Ursache seines Wiedereintretens, ausschließt, diese Substanz ihre Beschaffenheit und alle Eigenschaften unbegränzte Zeiten hindurch behalten muß, die sie bei'm Eintreten des Siedens besaß. Die Materie hat für sich selbst keine Bewegungsfähigkeit; ohne daß eine äußere Ursache auf die Atome einwirkt, wechselt keines derselben seinen Platz, ändert keines seine Eigenschaften.

Von diesen Erfahrungen, die für alle organischen Materien, ohne Ausnahme, eine gleiche Geltung haben, hat man die schönsten Anwendungen gemacht. Während man sonst auf langen Seereisen nur auf gesalzene und geräucherte Speisen beschränkt war, durch welche die Gesundheit der Mannschaft und Reisenden zuletzt litt, während sonst Tausende von Menschen ihr Leben durch bloßen Mangel an frischen, in Krankheiten durchaus nothwendigen Nahrungsmittel einbüßten, werden jetzt alle diese Unbequemlichkeiten oder Gefahren immer seltener. Es ist dieß gewiß eins der wohlthätigsten Geschenke, welche das Leben von der Wissenschaft durch Gay-Lussac empfing.

In Leith, bei Edinburgh, in Aberdeen, in Bordeaux und Marseille, sowie in Deutschland, haben sich Kochhäuser von größter Ausdehnung aufgethan, in

Digitized by Google

welchen auf die reinlichſte Weiſe Suppen, Gemüſe, Fleiſchſpeiſen aller Art zubereitet und in die größten Entfernungen hin verſendet werden. Die fertigen Speiſen werden in Büchſen von verzinntem Eiſenblech eingeſchloſſen, die Deckel ſodann luftdicht verlöthet und in einem hierzu geeigneten Ofen der Temperatur des ſiedenden Waſſers ausgeſetzt. Wenn dieſer Hitzgrad die Maſſe in der Büchſe bis zur Mitte hin durchdrungen hat, — was, wenn ſie in ſiedendes Waſſer gelegt werden, immer drei bis vier Stunden dauert, — ſo haben jetzt dieſe Speiſen eine, man kann ſagen, ewige Dauer. Wird die Büchſe nach Jahren geöffnet, ſo ſieht der Inhalt gerade ſo aus, wie in dem Augenblicke, wo er eingefüllt wurde; die Farbe des Fleiſches, der Gemüſe, der Geſchmack und Geruch ſind völlig unverändert. Dieſe ſchätzbare Aufbewahrungsmethode hat in einer Menge Haushaltungen dieſer Gegend, in Frankfurt und Darmſtadt Eingang gefunden und die Hausfrau in den Stand geſetzt, den Tiſch im Winter mit den ſeltenſten Gemüſen des Frühlings und Sommers, ſowie mit Fleiſch und andern Gerichten zu zieren, die ſonſt nur zu gewiſſen Jahreszeiten zu haben ſind. Ganz beſonders wichtig wird dieſes Verfahren zur Proviantirung von Feſtungen werden, da der Verluſt, den man durch Veräußerung der alten und ihre Erſetzung durch neue Vorräthe, namentlich von Fleiſch (Schinken ꝛc.), erleidet, bei weitem größer iſt, als der Werth der Büchſen, die ſich noch überdieß nach ſorgfältiger Reinigung wiederholt benutzen laſſen.

Verſchiedene Arten, das Schweinefleiſch einzuſalzen.

Sobald das Fleiſch und der Speck hinlänglich mürbe geworden ſind, wozu 24 Stunden gewöhnlich

ausreichen, so zerlegt der Fleischer oder Wurstler das geschlachtete Schwein auf die bekannte Weise und schreitet dann zum Einsalzen. So legt er, z. B., den Speck, wie wir weiter unten näher sehen werden, zwischen zwei Breter oder in ein Faß, oder reibt ihn mit Salz ein, oder behandelt ihn mit einer Salzauflösung. Es giebt noch mehrere weniger bekannte Verfahrungsarten, das Fleisch zu conserviren, die alle nicht unvortheilhaft sind.

Das Fleisch im Salzfasse zu conserviren.

Das Salzfaß ist ein gewöhnliches Faß, aus welchem der eine Boden herausgenommen worden, oder vielmehr ein Standgefäß, welches unten weiter, als oben ist. Das Holz, aus welchem dasselbe gefertigt, muß dick und ganz trocken sein, auch darf es keine Oeffnung enthalten, durch welche Fliegen und andere Insecten in's Innere des Fasses gelangen können.

Erfahrene Wurstler pflegen sogar den Boden und die ganze Außenseite des Salzfasses mit schwarzem Pech oder Theer zu überziehen und bedienen sich zur gleichmäßigen Verbreitung dieses Ueberzuges eines rothglühenden Eisens. Diesem Pechüberzuge geben sie eine Dicke von ungefähr 2 Centimeter.

Auf den Boden des Salzfasses trägt man eine Schicht Salz auf, und auf diese bringt man Schinken, die man gut mit Salz eingerieben hat. Nachdem man auch diese mit Salz überstreut hat, legt man die andern Stücken Schweinefleisch ein, die man ebenfalls mit Salz bedeckt, und sodann eine neue Schicht Fleisch einlegt, bis das Faß auf die angegebene Weise gefüllt ist. Hat man nicht soviel Fleisch einzusalzen, daß das ganze Faß davon voll wird, so legt man auf die letzte Schicht Fleisch oder Speck ein ganz trockenes Tuch, bedeckt mit ausgebeutelter Kleie,

Digitized by Google

dann ein Bret oder einen Deckel, der genau die Form des Salzfasses besitzt. Zuletzt legt man den gewöhnlichen Deckel auf, der einen vollkommen hermetischen Schluß haben muß. Diese Vorsichtsmaßregeln sind unerläßlich, weil der geringste Zutritt der Luft dem eingesalzenen Fleische einen sehr unangenehmen Geschmack zu verleihen im Stande ist.

Wenn das Salzfaß bereits zum Einsalzen von Fleisch benutzt worden ist, so muß man es, ehe man abermals Fleisch oder Speck darin einsalzt, mit kochendem Wasser gut auswaschen, dasselbe einige Zeit darin lassen, dann weggießen, und durch eine Abkochung von Wachholderzweigen ersetzen, die man zwei Stunden lang darin läßt, ehe man sie ausgießt. Das Salzfaß muß auch noch einige Tage hingestellt werden, bevor man es von Neuem in Gebrauch nimmt.

Schweinefleisch mittelst Salzsäure einzusalzen.

Man verdünne eine Quantität Salzsäure, die im Verhältnisse zu der Quantität des einzusalzenden Fleisches steht, mit Wasser, lege dann die Fleischstükken schichtenweis in ein Salzfaß, oder in eine große Schüssel, und befeuchte sie mit der oben genannten Mischung. Das Gefäß wird alsdann gut bedeckt. Das Fleisch und der Speck werden eben so gut, als wie nach dem gewöhnlichen Verfahren, eingesalzen, angenehm von Geschmack und sehr leicht zu verdauen sein.

Anderes Verfahren bei'm Einsalzen des Schweinefleisches.

Man nehme ein ganz reines Faß, in dessen Boden ein Loch gebohrt ist; man belege den Boden mit Thymian, Lorbeerblättern, einigen Zehen Knoblauch,

Digitized by Google

Zwiebeln, ganzen und frisch gemahlenem Pfeffer. Darüber kommt eine Salzschicht, sodann eine Schicht von Schweinefleisch und wiederum von Salz.

Wenn auf diese Weise ziemlich die Hälfte des Schweines eingelegt ist, so bringt man die beiden Schinken und bedeckt sie ebenfalls mit Salz. Auf diese Schicht giebt man noch einige Zweige Thymian, Lorbeerblätter, auch einige Salbeiblätter; und nun fährt man fort, mit dem übrigen Schweinefleische das Faß zu füllen, es gut einzudrücken, als wenn es darin bleiben sollte, und fortwährend Fleischschichten und Salzschichten miteinander abwechseln zu lassen. Ist das Faß gefüllt, oder ist alles Fleisch eingelegt, so bedeckt man es noch mit Thymian, Lorbeerblättern, Zwiebeln, Salz, und übergießt es mit drei oder vier Gläsern voll Wasser, um das Zerschmelzen des Salzes zu befördern.

Dieses zerschmolzene Salz oder die Salzlake dringt unten im Fasse durch's Loch, weshalb man ein Gefäß untersetzt, um sie aufzufangen. Man gießt sie alsdann oben über das Schweinefleisch und fährt in dieser Weise fort, so oft sich im untergesetzten Gefäße Salzlake angesammelt hat.

Nach Verlauf von 10—12 Tagen spätestens kann man den Speck, das Fleisch und die Schinken aus dem Fasse herausnehmen. Alles ist nun gehörig gesalzen. Man hängt die Speckseiten an die Decke, indem sie jetzt nicht mehr, wie im undichten Salzfasse, einen üblen Geschmack annehmen.

Die Schinken werden 14 Tage lang in den Schlot gehangen, um gut zu trocknen. Man nimmt alsdann gesiebte Weinrebenasche und bedeckt damit die Schinken gänzlich, legt sie auch wohl zwischen zwei starke Breter, die man mit sehr schwerem Gewichte belastet.

Digitized by Google

Wenn man dieſe Schinken kochen will, ſo wäſcht man ſie gut und umwickelt ſie von Neuem mit Thymian, mit Salbei und mit ganz grünem oder gut getrocknetem Heu. Durch dieſes Verfahren erhalten ſie den Geſchmack der Mainzer Schinken.

Charles Payne's patentirtes Verfahren, Fleiſch einzuſalzen.

Bekanntlich enthält das Fleiſch Luft eingeſchloſſen, und man begreift, daß wenn dieſe ausgetrieben wird, die Salzlöſung leichter in die thieriſche Subſtanz eindringen kann; dies geſchieht am Beſten dadurch, daß man das Fleiſch in ein geſchloſſenes Gefäß bringt, daraus die Luft auspumpt, daſſelbe dann ganz oder beinahe mit Lake ſich füllen läßt und hierauf mittelſt Druck das Eindringen der Lake befördert. Der hierzu erforderliche Apparat iſt ſehr einfach. Man benutzt eine gewöhnliche Luftpumpe und eine Druckpumpe, letztere zum Eintreiben von Lake. Das Gefäß, in welches das Fleiſch kommt, kann aus Eiſen beſtehen und muß, im Verhältniſſe zum Drucke, ſtark genug ſein. Nachdem die einzuſalzenden Fleiſchſtücke hineingelegt ſind, bedeckt man ſie mit einer durchlöcherten Scheibe, damit ſie nicht in der Lake ſchwimmen können; ſodann wird der Deckel des Gefäßes luftdicht aufgeſchraubt. Das Auspumprohr befindet ſich nahe am Deckel des Gefäßes, damit keine Lake in daſſelbe und dadurch in die Luftpumpe gelangen könne. Man pumpt nun, ſo gut als möglich, die Luft aus (wovon man ſich mittelſt einer Birnprobe überzeugen kann) und läßt hierauf Lake aus einem beſtändig damit gefüllten Faſſe durch eine mit einem Sperrhahne verſehene Röhre in das Gefäß laufen. Anfangs läßt man jedoch daſſelbe ſich nur zur Hälfte mit Lake füllen, ſetzt dann die Luftpumpe wieder in Gang und läßt hierauf erſt ſoviel

Digitized by Google

Lake einlaufen, daß alles Fleiſch davon bedeckt iſt. Die Luftpumpe wird nun wieder in Gang geſetzt, um die allenfalls noch im Fleiſche oder Gefäße zurückgebliebene Luft zu beſeitigen. Hierauf füllt man das Gefäß ganz mit Lake an und pumpt endlich die Lake mittelſt einer Druckpumpe ein, bis ſich ein mit 100 bis 150 Pfd. belaſtetes Sicherheitsventil hebt, und dieſer Druck alſo im Gefäße erreicht iſt. Der ganze Apparat bleibt dann, je nach der Größe des Behälters, 15 Minuten bis eine Stunde lang ſtehen, worauf man den Deckel abſchraubt und das Fleiſch herausnimmt. (Repertory of Patent-Inventions. March 1842, p. 168.)

Wahl derjenigen Theile des Schweinefleiſches, welche ſich am Beſten zum Einpökeln eignen.

Soll das Schweinefleiſch durch das Einpökeln oder Einſalzen nicht allein ganz gut erhalten werden, ſondern auch einen guten Geſchmack bekommen, ſo muß das Fleiſch von ſchönem Korn, mürbe unter dem Druck und die Schwarte nicht dick ſein. Das Fleiſch eines alten Schweines iſt hart und lederartig und wird im Pökel noch härter. Am Leichteſten ſind diejenigen Theile des Schweinefleiſches zu conſerviren, welche ſich ſchon in feſter Geſtalt darſtellen; ſo ſalzt ſich, z. B., der Schinken mit größerem Vortheil ein, als jedes andere Stück. Man muß für dieſen Zweck die drüſigen Theile mehr, als jeden andern Theil mit Salz ſättigen, weil man ſonſt Gefahr läuft, daß ſie verderben.

Bei allen Fleiſchſtücken, in welchen Knochen vorkommen, iſt die Conſervation, wegen der an den Knochen vorkommenden Zwiſchenräume, ſchwieriger; deß-

halb pflegen auch viele Wurſtler, die Knochen aus den Schinken herauszunehmen, und wenn ſie es unterlaſſen, ſo ſorgen ſie wenigſtens dafür, die Knochen mit Salz zu beſtreuen und ſie der Einwirkung der Luft zu entziehen.

Es iſt aber nicht ausreichend, das einzuſalzende Fleiſch gut auszuwählen, ſondern man muß auch dieſelbe Sorgfalt auf die Auswahl des Salzes verwenden, denn die Güte des eingepökelten Fleiſches iſt davon abhängig.

Einpökeln des Fleiſches mittelſt einer flüſſigen Infuſion.

8 Pfd. Salz, 1 Pfd. Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfd. Salpeter werden mit 16 Quart Waſſer einige Minuten lang im Kochen erhalten und geben eine Pökelbrühe, durch welche das Schweinefleiſch ſehr gut conſervirt werden kann. Nachdem nämlich die Flüſſigkeit kalt geworden, deckt man zuerſt auf das Fleiſch ein ſehr ſtarkes Bret und belaſtet dieſes mit einem Stein. In dieſer Pökelbrühe hält ſich das Fleiſch zwar lange, verliert aber etwas an Qualität.

Das trockene Einſalzen des Schweinefleiſches.

Dieſes Verfahren beſteht ganz kurz darin, daß man die Oberfläche des Schweinefleiſches und des Speckes trocken mit Salz ſtark einreibt. Zu 6 Pfd. Fleiſch braucht man ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfd. Salz. Das Fleiſch darf indeſſen nicht gleich nach dem Schlachten des Schweines eingeſalzen werden, ſondern man wartet, bis es mürbe geworden iſt.

Sowohl Schweinefleiſch als Rindfleiſch bekommen im Pökel eine grünliche Farbe; miſcht man

Digitized by Google

dagegen eine Unze Salpeter unter 5 Pfund Salz, ſo werden die Muskelfaſern eine ſchöne rothe Farbe annehmen, das Fleiſch verliert indeſſen dabei an Güte und nimmt häufig einen unangenehmen Geſchmack an. Wünſcht man durchaus, daß es eine rothe Farbe bekomme, ohne dabei an Güte zu verlieren, ſo ſetze man, ſtatt des Salpeters, lieber ein wenig Cochenille zu.

Hamburger Pökelfleiſch

wird, ſeines Wohlgeſchmackes wegen, aus den weiteſten Fernen geſucht, und es wird das Verfahren, es zu bereiten, ſehr geheim gehalten.

Die Hamburger Bereitungsweiſe iſt folgende: Die Keule, als das zum Pökeln dienlichſte Stück, von einem wenigſtens 6 Jahr alten, gut ausgemäſteten Ochſen, wird aller Knochen entledigt. Man ſchneidet dann auch das in der Mitte befindliche Unſchlitt aus und läßt nur das übrige Fett daran. Da große Stücke am Beſten zu conſerviren ſind, ſo theilt man das Fleiſch in ſo wenige Theile, als möglich. Man miſcht nun vier gute Hände voll Salz mit einem Loth gereinigten Salpeters und reibt das Fleiſch überall ſtark und ſo lange damit, als die Salze am Fleiſche trocken bleiben. Sobald Näſſe erſcheint, wird das Fleiſch ſo feſt, als möglich, in Fäſſer gelegt, auf deren Böden etwa 30 Gewürznelken, einige Lorbeerblätter und etwas Rosmarin geſtreut werden. Auf jede Fleiſchlage kommt wieder eine Schicht der Gewürze.

Es wird alle Mühe angewendet, daß bei dem Einlegen kein leerer Raum zwiſchen dem Fleiſche bleibe; auch legt man die Fäſſer ſo voll, daß die Böden mit großer Mühe zugeſchlagen werden können.

Digitized by Google

Die Fässer kommen nun an einen kühlen Ort und werden vier Wochen hindurch täglich einige Mal umgewendet.

Nach dieser Zeit ist das Fleisch zum Verbrauch hinlänglich gepökelt.

Englisches Pökelverfahren.

Die englische Salzbeize für das Fleisch besteht aus 192 Theilen Kochsalz, 3 Theilen Salpeter und 32 Theilen Zucker, in 1200 Theilen Wasser durch Kochen aufgelöst und abgeschäumt. Das Fleisch, welches mit der kalten Auflösung behandelt wird, erhält eine schöne rothe Farbe.

Das Aufbewahren der Eingeweide.

Lunge, Leber, Kalbsgekröse ꝛc. können in keinem Falle lange aufbewahrt werden; Rinds-, Kalbs- und Schaafsülzen müssen, wenn sie aufbewahrt werden sollen, frisch vom Schlachten weg, rein gemacht, am besten mit Kalk gebrüht, dann recht sauber durchgewaschen und in kochendem Wasser eingetaucht werden, daß sie zusammenlaufen; dann salzt man sie gerade so, wie Fleisch ein, und nach 4 Tagen hängt man sie auseinander in kalten Rauch; dieses kann jedoch bloß im Winter, aber niemals im Sommer geschehen. Därme werden, wenn sie gereinigt sind, in einem Fasse gut gesalzen; wenn sie 8—10 Tage so gesalzen sind, werden sie in einem Fasse mit Löchern zum Wasserablaufen gesalzen, wo man sie ein ganzes Jahr aufbewahren kann; oder man salzt sie einige Tage in einem löcherigen Geschirr, dann wikkelt man sie in Klümpchen, welgert sie im Salze herum und füllt diese Klümpchen in Rindsbuttler, oder, in Ermangelung dieser, in Rinds- oder Schweins-

Digitized by Google

blaſen, hängt ſie in die Luft, wo man ſie zwei Jahre ohne Schaden aufbewahren kann.

Der Handel mit gepökeltem und geräuchertem Fleiſche.

Das Fleiſch vieler Thiere wird vom Menſchen genoſſen, aber nur von wenigen, namentlich vom Rindvieh, von Schweinen und Schafen, kommt es als Waare theils eingeſalzen und eingepökelt, theils geräuchert in den Handel, denn das friſche Fleiſch iſt eigentlich nur ein Artikel des Kleinhandels für Metzger oder Fleiſcher. Den ſtärkſten Handel und Verkehr mit ſchlachtbarem Vieh und Fleiſch treiben Irland, Holland, Friesland, Holſtein und Dänemark, Ungarn, die Wallachei, Rußland, Nordamerika und andere Länder, die das nöthige Vieh in vorzüglicher Güte und in Menge haben; jedoch geben ſich auch einzelne Städte, beſonders Hamburg, Bremen, Dublin, Kopenhagen, Riga, Archangel, St. Petersburg, Bordeaux ꝛc. damit ab, und es wird nicht allein ſehr häufig zur Verproviantirung der Schiffe gebraucht, ſondern auch in ſolche Gegenden zu Waſſer und zu Lande verſchickt, die wenig Vieh haben und halten können. Die Verſendung des eingeſalzenen oder eingepökelten Fleiſches geſchieht in Tonnen oder Fäſſern von Eichenholz, die nicht ausgebrannt ſind und auch keinen Bauch haben, und es iſt beim Einkauf hauptſächlich darauf zu ſehen, daß die Stücke gehörig friſch und hinlänglich groß ſind, gut im Pökel und ſo dicht und feſt, als nur möglich iſt, zuſammenliegen. Gewöhnlich hält die Tonne 180 Pfund holländ. Gewicht. Die Irländer bereiten meiſtens drei Sorten Rindfleiſch: Großes Rindfleiſch von ſtarken Ochſen zu 500 Pfd.; Mittelfleiſch von dergleichen zu 400 Pfd. und kleines

Fleiſch von ſolchen, die etwa 300 Pfund an Gewicht halten. Jede dieſer Sorten verkauft man für ſich beſonders und bezeichnet die Tonnen zum Unterſchied mit Nr. 1, 2 und 3. Es geht in großer Menge nach den verſchiedenen Colonien, wird aber auch ſtark als Schiffsproviſion gebraucht. Außerdem verſendet Irland auch viel Hammelfleiſch.

Das ruſſiſche gepökelte Rindfleiſch wird nach Pud verkauft und kommt weder ſo gut, noch häufig, wie das irländiſche, in den großen Handel; dagegen werden um ſo ſtärker geräucherte und eingeſalzene Ochſenzungen verführt.

In vorzüglichem Ruf ſteht das hamburgiſche und holſteiniſche Pökelfleiſch, nicht minder das geräucherte hamburgiſche Rindfleiſch, und es ſteht demſelben das, was Schleswig und Holſtein liefert, an Güte weit nach.

In Nordamerika führen beſonders Virginien und Maryland, Neuengland, Neu-York und Pennſylvanien eine außerordentliche Menge geräuchertes und geſalzenes Ochſenfleiſch nach den verſchiedenen Weſtindiſchen Inſeln aus.

Was das Schweinefleiſch betrifft, ſo zieht man das Jütländiſche im Handel jedem andern vor; berühmt ſind aber auch noch die Weſtphäliſchen Schinken, diejenigen aus Orthez und Bigorre unter dem Namen der Bayonner Schinken, die Spaniſchen aus den Alpujarras, die Portugieſiſchen ꝛc. und endlich der geräucherte Speck aus Dänemark, Holſtein, Oſtfriesland, Pommern ꝛc.

Hamburger Rauchfleiſch.

Die Hamburger räuchern das auf die im Artikel „Hamburger Pökelfleiſch" beſchriebene Weiſe gepökelte Fleiſch größtentheils durch Wachholderholz und

Digitized by Google

vermehren dadurch den Wohlgeschmack desselben ausnehmend. Das Hamburger Rauchfleisch wird weit und breit versendet. Einen andern Vortheil erlangt man in Hamburg dadurch, daß man, wenn keine Rauchkammern zum Räuchern benutzt werden können, das Fleisch, bevor es in die Esse kommt, in grobe Leinwand oder Papier wickelt. Das Dicke des Rauches oder der Ruß setzt sich dann an die Hülle, und das Fleisch wird von dem feinern gänzlich durchdrungen, ohne durch Hitze ausgetrocknet werden zu können.

Räucherung und Aufbewahrung des Fleisches.

Man soll das Fleisch gleich nach dem Schlachten noch warm in einem Gemenge von 1 Theil Salpeter und 32 Theilen Kochsalz gehörig herumwälzen, dann mit Roggenkleie bestreuen, soviel hängen bleiben will, mit einer einfachen Lage Maculatur umgeben und in den Rauch hängen.

Die Aufbewahrung desselben soll am besten durch Schichtung und Bedeckung mit Heu, so daß alle Lücken gehörig mit letzterem angefüllt sind, bewirkt werden.

Fleisch binnen achtundvierzig Stunden einzusalzen und zu räuchern.

Man nimmt soviel Salpeter, als man sonst Salz braucht, um das Fleisch einzusalzen, löst ihn in Wasser auf, legt das zu räuchernde Fleisch in die Auflösung und stellt es so lange über ein gelindes Feuer, bis alles Wasser verdampft ist. Hierauf hängt man das Fleisch 24 Stunden lang in einen sehr dikken Rauch, am Besten von Wacholderreisig, und es

Digitized by Google

wird dann ebenso schmackhaft sein, als das beste Hamburger geräucherte Fleisch, das mehrere Wochen lang im Salze lag; es wird ebenso roth und ebenso haltbar sein.

Schinken.

Schinken nennt man vorzugsweise die gesalzenen und geräucherten Keulen der Schweine, die man als ein kräftiges Nahrungsmittel benutzt; doch werden auch von einigen andern Thieren, namentlich von Kälbern, Schinken gemacht. Gute Schinken müssen ein zwar festes und reinschmeckendes, doch nicht zu hartes und faseriges, sondern saftiges Fleisch haben, eine rothe Farbe besitzen, gehörig gesalzen und gut geräuchert sein. Die gewöhnliche Methode, die Güte der Schinken zu erkennen, besteht darin, daß man mit einem reinen Messer bis auf den Knochen sticht und nach dem Herausziehen desselben durch den Geruch beurtheilt, ob derselbe frisch und angenehm, oder ranzig und widrig riecht. In Deutschland liefern besonders Westphalen, Pommern, Ostfriesland, Holstein, Meklenburg, Oldenburg, die Gegend zwischen Halle und Magdeburg ꝛc. gute Schinken. In Frankreich sind die Schinken von Bayonne, Troyes, Mezin, Bordeaux, Anjou, sowie auch die Jambons à la Gourmand, die jetzt auch in Deutschland nachgemacht werden, in Spanien die aus den Alpujarras, in England die von Southampton, in Italien die Florentiner, Bologneser, diejenigen von Chianti ꝛc. berühmt, und werden daher, wie die Westphälischen, häufig nach andern Gegenden versendet.

Schinkenbereitung in Amerika.

Zum Einsalzen wird eine Mischung von vier Theilen Salz und einem Theil reiner gesiebter Holz-

Digitized by Google

aſche verwendet. Die einzelnen Schinken werden mit einer Schicht der Miſchung von mindeſtens drei Viertelzoll bedeckt. Die anderen Fleiſchſtücke enthalten bloß Salz. Wogen die Schweine nicht über 150 Pfd., ſo bleiben die Schinken nur 5 Wochen in der Salzlake liegen; bei ſchwereren Schweinen ſind 6 bis 7 Wochen nicht zuviel. Vor dem Aufhängen in den Rauch werden die Fleiſchſtücke mit lauwarmem Waſſer ausgewaſchen, von Salz und Aſche mittelſt eines Tuches gereinigt und dann in die ſogenannte Fleiſchfarbe getaucht. Dieſe beſteht aus feiner Aſche, welche mit lauem Waſſer, wie eine dicke Malerfarbe, angerührt wird. Sie giebt dem Fleiſche einen Ueberzug, der daſſelbe gegen die Fliegen ſchützt, auch das Tröpfeln hindert. Auf 1200 Pfund Fleiſch rechnet man zwei preußiſche Scheffel Salz. Das rückſtändige Salz wird dem Vieh gegeben.

Bayonner Schinken.

Wir wollen hier das Verfahren mittheilen, Schinken zuzubereiten, welche den mit Recht ſo berühmten Bayonner Schinken nahe kommen, denn ſie verdanken ihren Ruf einzig und allein dem Verfahren, nach welchem ſie zubereitet werden.

Man waſche und ſchäle einen guten Schinken ab, befeſtige ſodann mit einem Bindfaden die Hoſſe an dem Schenkelkopf, lege ihn dann 24 Stunden lang zwiſchen zwei Breter, die man mit ſchwerem Gewichte belaſtet. Man nehme ihn endlich unter den Bretern wieder hervor, ſtoße ebenſoviele Unzen Salz und Salpeter, als der Schinken Pfunde wiegt, und würze damit den Schinken; man bereite durch Kochen eine Marinade aus Wein, Waſſer, vielem Salz, Thymian, Salbei, Lorbeerblättern, Wachholdern, Baſilicum, Pfeffer, Anis und Coriander; man ziehe dieſe

Digitized by Google

Marinade klar ab und laſſe ſie abhellen; man lege ſodann den Schinken auf ein geneigtes Bret, unter daſſelbe eine Schüſſel, um das Abtropfende aufzufangen; man befeuchtet täglich den Schinken mit dieſer Marinade, mittelſt eines Tuches oder eines großen, ganz reinlichen Schwammes. Wenn der Schinken nach 14 Tagen gut durchdrungen iſt, trockne man denſelben ab und überziehe ihn mit Weinhefe. Sobald die Weinhefe trocken geworden, exponire man ihn unter dem Schlote täglich drei oder vier Mal einem Rauch von Wachholderreiſig, jedesmal eine Stunde lang und ſetze dieſes Verfahren eine Woche lang fort. Wenn der Schinken trocken und gut parfümirt iſt, ſo lege man ihn, um ihn zu conſerviren, in ganz trockene Aſche.

Statt den Schinken auf einen Tiſch zu legen, um ihn mit Marinade zu tränken, kann man ihn auch in ein Faß legen, und die Marinade darüber gießen, bis er ganz durchdrungen iſt. Hier läßt man ihn höchſtens drei Wochen und wenigſtens 14 Tage. Dieſes bequemere Verfahren iſt vorzüglich dann beſonders zweckdienlich, wenn man mehrere Schinken zugleich auf Bayonner Art bereiten will. Man nimmt den Schinken endlich aus dem Faſſe, läßt ihn trocken werden und ſetzt dem Wachholderreiſig, mit welchem man ihn räuchert, noch aromatiſche Pflanzen zu; man überzieht ihn alsdann mit Weinhefe, wickelt ihn in Papier und conſervirt ihn, wie ſchon geſagt, unter Aſche.

Mainzer Schinken darzuſtellen.

Man tauche die Schinken 1 oder 2 Tage lang in Brunnenwaſſer und laſſe ſie zuvor abtropfen, bevor man ſie in's Pökelfaß legt. Man übergieße ſie hier mit folgender Marinade, in welcher man ſie

Digitized by Google

ungefähr 3 Wochen lang liegen läßt. Ist diese Zeit verstrichen, so nimmt man sie heraus, um sie, wie oben angegeben worden, zu vollenden.

Die Marinade der Mainzer Schinken wird auf die Weise dargestellt, daß man 2 Pfund Salz in einer hinlänglichen Quantität Wasser, 4 Unzen Salpeter, 8 Unzen Farinzucker und 1 Loth aromatischem Calmus, den man in ein Läppchen wickelt, kocht.

Die Schinken mürbe zu machen.

Wenn man sehr harte Schinken hat und es an Zeit fehlt, dieselben mürbe zu machen, so muß man sie, nachdem man das Salz herausgezogen hat, in ein Tuch wickeln und sie zwei Stunden lang in die Erde eingraben, so daß sie nämlich von Erde gänzlich bedeckt sind. Alsdann siedet man sie und wird sie ganz mürbe finden.

Die Wurstbereitung.

Die ganze Kunst der Wurstmacherei besteht darin, daß alle Gegenstände, die verwurstelt werden sollen, ganz frisch, rein und ächt seien. Es ist ein grober Irrthum, wenn man wähnt, daß man den Gewinn an der Wurstmacherei durch fremdartige Zusätze noch um Vieles vermehren könne.

In den hier folgenden Anweisungen zur Wurstbereitung sind diejenigen Wurstsorten beschrieben, die am Häufigsten in allen Gegenden Deutschlands verfertigt und gegessen werden, daher auch überall verkäuflich sind und in einem großen oder kleinen Metzgergeschäft bereitet werden können, wobei alles Fleisch und Eingeweide dazu aufgehen müssen. Als Anhang theilen wir sodann noch mehrere Zubereitungen mit,

Digitized by Google

die man in Paris in den Läden der Charcutiers vorräthig findet.

Die Zubereitung der Göttinger Fleischwurst.

Der eigentliche Name dieser Wurst ist: Salami; der Name „Göttinger" mag wohl daher kommen, weil bei der Gründung der deutschen Städte, wo die Gewerbe anfingen, sich zu erheben, in der neu gegründeten Stadt Göttingen die besten Würste dieser Art verfertigt wurden; wenn man aber glaubt, daß diese Würste nirgends so gut, wie in Göttingen selbst, gemacht werden können, so ist dieses ein bloßes Vorurtheil. Denn nimmt man Fleisch, das viel Leimstoff enthält, verarbeitet es nach der Regel, so müssen die Würste überall gerade so gut werden, als in Göttingen selbst. Die besten werden bereitet aus: 11 Pfd. ganz rein von Fett und Gehäutel befreitem Schweinefleisch, 1 Pfd. magerem Kalbfleisch, 3 Pfund Schweinespeck. Das Kalb- und Schweinefleisch wird fein gewiegt, mit 1 Pfd. von dem angegebenen Speck, 2 Loth Salpeter und dem dazu gehörigen Salze; dann würzet man die Masse mit ¾ Loth ganzem und ¾ Loth feinem Pfeffer, ½ Loth feinen Kardamomen; die 2 Pfd. Speck, die noch übrig sind, schneidet man in kleine Würfel, arbeitet die Masse so lange kräftig mit beiden Händen durch, bis sie so zäh und fest, als nur möglich, ist. Man versucht den Teig, ob er genug gesalzen sei, und füllt ihn in Schlackdärme, oder Schweinemastdärme, so fest, daß eher einige Därme platzen, als daß die Würste nicht fest werden; wenn sie so eingefüllt sind, werden sie recht fest zusammengedrückt, wo man Luft verspürt, mit einer zweizinkigen Gabel Einstiche gemacht, daß sich diese bei'm Festdrücken der Wurst herausdrückt;

Digitized by Google

dann recht fest zugebunden, und 3—4 Tage in der Zugluft, alsdann in kaltem Rauche so lange hängen lassen, bis sie eine schön glänzend-rothbraune Farbe haben; zuletzt lasse man sie 5—6 Wochen in frischer Luft hängen, bis sie hart sind, dann sind sie gut zum Essen. Sollen die Würste lange, z. B., ein oder mehrere Jahre, aufbewahrt werden, so nehme man ein hölzernes Gefäß, oder ein Faß, aus welchem der eine Boden ausgenommen ist, reinige dieses und lasse es recht austrocknen und auslüften; dann drücke man eine, ungefähr 2 Finger dicke, Lage frisch ausgelassenes und wieder erkaltetes Schweineschmalz ein; auf diese legt man eine Lage Würste, jedoch so, daß keine die andere berührt, oben wieder eine Lage Schmalz und wieder eine Lage Würste, und so fort, bis das Geschirr voll ist. Die oberste Lage muß wieder Schmalz sein, damit keine Wurst unbedeckt oben herausehe; auf diese Art habe ich schon 3 Jahre alte Würste gegessen, die nach 6wöchentlichem Lufttrocknen in das Gefäß mit Schmalz gelegt wurden und ebenso frisch und schmackhaft waren, als wenn sie nur ein Jahr auf sonstige Arten wären aufbewahrt worden.

Wenn diese Wurst gut geheißen werden soll, muß sie fest und hart sein, dennoch aber einen guten, zarten Geschmack haben, darf weder inwendig unausgefüllte Räume, noch ein ausgetrocknetes Ansehen von Außen haben, darf keine graue, sondern muß eine röthliche Farbe haben, wenn sie angeschnitten wird, und schneidet man ein dünnes Scheibchen ab und hält es gegen das Licht, oder die Sonne, so muß es durchsichtig und röthlich sein. Um diese guten Eigenschaften dieser Art von Würsten zu verleihen, beobachte man folgende leichte Regeln. Das Fleisch muß frisch und von gutem Stoffe sein, der Speck darf ebenfalls nicht gesalzen oder gar geräuchert, sondern

Digitized by Google

muß zwar frisch geschlachtet, aber doch gehörig erkaltet seyn; das Kalbfleisch muß äußerst, das Schweinefleisch nicht so ganz fein gehackt werden; um dem Fleische die überflüssige Feuchtigkeit zu entziehen, läßt man es, wenn es mit Salz und Salpeter fein gehackt ist, über Nacht stehen, um es erst den folgenden Tag zu würzen und zu verwursteln; die Därme müssen frisch und ohne Fehler seyn; das ganze Bereiten der Würste muß mit Reinlichkeit, Sorgfalt und Pünctlichkeit verrichtet werden; im heißen Sommer sind sie gefährlicher zu machen, als bei kalter Jahreszeit; der Rauch, womit sie geräuchert werden, darf von Nichts, als Eichenholz, Lohkuchen von den Gerbern, mit Buchenholz oder Kohlen vermischt, seyn. Beobachtet man diese hier vorgeschriebenen Regeln nicht, so ist es ein bloßer Zufall, wenn die Würste gut werden.

Göttinger Blasenwürste.

Auch diese Würste haben wegen ihrer Saftigkeit, Haltbarkeit und ihres trefflichen Geschmacks einen ausgebreiteten Ruf erlangt und werden ebenfalls weit versendet. Das bei der Verfertigung derselben beobachtete Verfahren ist ziemlich dasselbe, wie bei den Braunschweiger Schlackwürsten, nur sind die Verhältnisse der Zuthaten etwas verschieden. Unter das Fleisch eines 24pfündigen Schinkens kommt nämlich $1\frac{1}{4}$ Loth gereinigter Salpeter, drei starke Hände voll pulverisirten Kochsalzes, $1\frac{3}{4}$ Loth gröblich zerstoßener Pfeffer, 1 Loth ganzer Pfeffer und 1 Loth pulverisirter Zucker. Die zerkleinerte und mit den eben genannten Zuthaten gut gemengte Fleischmasse wird in Kalbsblasen, mit Vermeidung aller leeren Räume, gefüllt. Am besten räuchert man sie in einer Rauch-

kammer, wo sie vierzehn Tage und etwas länger hängen bleiben, bis sie eine gelblichbraune Farbe angenommen haben. Rauch von Wachholderreisig erhöht den Wohlgeschmack bedeutend.

Braunschweiger Schlackwürste.

Diese Würste haben einen ausgezeichneten Ruf gewonnen, indem sie sehr saftvoll sind, einen vortrefflichen Geschmack haben und sich, ohne schimmelig oder trocken zu werden, sehr lange halten. Man wählt am liebsten dazu solche Schweine, welche mit Körnern oder mit Runkelrüben, gelben Rüben oder Pastinaken gemästet werden. Die beiden letzteren bewirken einen vorzüglichen Wohlgeschmack und Saftigkeit des Fleisches, erstere ein besonders derbes Fett. Fleisch von Schweinen, die in Branntweinmast gestanden haben, taugt durchaus nicht zu Würsten, welche geräuchert werden sollen. Das Fett desselben läuft bei'm Räuchern aus, und es bilden sich dadurch Höhlungen in den Würsten, durch welche ein baldiges Verderben derselben entsteht. Außerdem hat das Fleisch solcher Schweine auch wenig Wohlgeschmack.

Man bereitet die genannten Würste am liebsten aus den Schinken oder den Keulen der Schweine, indem diese Theile das festeste Fleisch enthalten, und je größer die Keule, desto fester das Fleisch, desto besser und haltbarer werden die Würste. Kleine Schinken haben zu weiches Fleisch; es wird während des Zerkleinerns zu schmierig, trocknet bei'm Räuchern zu sehr aus, und die Würste bekommen nicht nur Falten und Runzeln, sondern es entstehen in ihnen auch leere Zwischenräume, die ihr Vermodern und Verderben bewirken. Die besten Würste erhält man aus Schinken von 20 Pfund und darüber.

Digitized by Google

Von den Schinken wird die Schwarte abgezogen, das Fleisch von den Knochen losgeschnitten, worauf die Sehnen sorgfältig ausgelöst werden.

Ist der Schinken zu fett, so wird das überflüssige Fett an der Schwanzseite, welches die Ecke des Schinkens bildet, abgeschnitten und auf andere Weise verwendet.

Das Fleisch wird in kleine Stückchen zerschnitten, dann auf einem starken Wiegbrete mit einem mehrklingigen Wiegmesser auf's Genaueste zerkleinert. Je feiner das Fleisch zerkleinert wird, desto zarter und besser und desto haltbarer werden die Würste. Da es sich fest zusammendrücken läßt, so können leere Zwischenräume vermieden werden.

Ist die Zerkleinerung bewerkstelligt, so werden unter das Fleisch von einem 24pfündigen Schinken 1¼ Loth gereiniger Salpeter, drei starke Hände voll Kochsalz, 1½ Loth gröblich zerstoßener, 1¼ Loth ganzer Pfeffer, die gut gemischt werden, gemengt. Die Mengung geschieht sehr sorgfältig durch langes Kneten. Die Verfertiger der besten und gesuchtesten Schlackwürste halten es sehr geheim, daß sie unter die Mengung auch ein Loth fein zerstoßenen Hutzucker bringen.

Das zerkleinerte Fleisch wird in Fettdärme von Schweinen gefüllt. Im Nothfalle kann man auch Rindsdärme anwenden; aber Fettdärme und Kalbsblasen sind deßhalb vorzuziehen, weil erstere wegen ihres Fettes und der stärkern Häute, letztere wegen ihres Umfanges die Wurst geschmeidiger erhalten und vor zu großem Austrocknen schützen.

Bei diesen Würsten ist es unumgänglich nothwendig, daß sie so fest, als möglich, gestopft werden. Es darf die Furcht, daß der Darm zerspringen möchte, nicht davon abhalten, denn es ist weniger daran gelegen, wenn ein Darm verloren geht, als

Digitized by Google

wenn eine Wurst verdirbt. Es muß schon in kleinen Portionen durch den Trichter fest in den Darm gestopft werden. Ist derselbe zur Hälfte gefüllt, so muß abgesetzt und das Gestopfte von Außen fester nach Unten gedrückt werden. Sobald der Darm voll ist, legt man, um das Ausglitschen der Hand zu vermeiden, eine Serviette um denselben und drückt die innere Masse noch einmal theilweise, so stark man kann, von Oben nach Unten. Läßt sich die Masse nicht fester mehr zusammendrücken, so muß auf's Gezwängteste zugebunden werden, da zwischen dem Bande und dem Fleische nicht der mindeste leere Raum bleiben darf.

Man knüpft die Würste nun an Stangen, legt diese an beiden Enden so auf, daß die Würste keine Unterstützung finden und läßt sie 24 Stunden lang hängen. Die nicht gehörig fest angestopften werden sich in dieser Zeit setzen und am obern Theile einen leeren Raum entstehen lassen; man preßt diese hierauf mittelst der Hand fester und bindet sie so, daß keine Leere zwischen dem Bande und dem Fleische bleibt. Jetzt werden die Würste, damit die Därme abtrocknen und das Ansehen einer trocknen Blase erlangen, zwei Tage lang in ein luftiges Gewölbe gehangen. Nach dieser Zeit kommen sie in die Rauchkammer, oder, wenn eine solche nicht benutzt werden kann, in die Esse.

Sie werden in einer Rauchkammer weit besser, als in einer Esse, denn in letzterer ist der Rauch zu warm und es werden die Würste durch die Hitze ausgetrocknet, ihr Fett ausgebraten. Auch umgiebt sie daselbst ein zu dicker, zu rußiger Rauch, der eine Kruste um sie bildet, die das Eindringen des Rauches in die inneren Theile hindert.

Muß man, aus Mangel einer Rauchkammer, eine Esse zum Räuchern benutzen, so sind die Würste so

hoch zu hängen, daß der Rauch nicht gleich nach dem Entstehen, sondern erst dann die Würste berühren kann, wenn er kühler geworden und den größten Theil des Rußes abgesetzt hat.

Solange die Würste sich in der Rauchkammer oder Esse befinden, darf das Heizen nicht während vieler Stunden ausgesetzt werden, und man thut wohl, in den längsten und kältesten Nächten vor Schlafengehen noch ein Schmauchfeuer anzuzünden.

Ein guter Geruch des Rauches hat Einfluß auf den Wohlgeschmack der Würste, und es ist deßhalb vortheilhaft, besonders im Anfange und gegen das Ende der Räucherzeit, Schmauchfeuer von Wachholderreisig zu unterhalten. So vortheilhaft aber ein guter Geruch des Rauches wirkt, so nachtheilig wirkt auch ein schlechter. Man muß es darum vermeiden, daß während der Räucherzeit unter der Esse oder Rauchkammer etwas Stinkendes verbrannt oder etwas abgedunstet werde, was einen übeln Einfluß auf die Würste haben könnte.

Die Würste bleiben in der Rauchkammer oder Esse, bis sie eine gelblichbraune Farbe erhalten haben. Jenachdem mehr oder weniger geheizt wird, können sie am 12. bis 16. Tage herausgenommen werden. Die beste Zeit zur Verfertigung der zum Räuchern bestimmten Würste ist die vom Eintritte des Frostes bis zu dessen Ende.

Ich kann auch nachstehendes Verfahren, diese Wurst zu bereiten, empfehlen:

Man nimmt 11 Pfund Schweinefleisch, 2 Pfd. Rindfleisch, 2 Pfund Speck. Das Rindfleisch zerkleinert man so fein, wie einen Brei; das Schweinefleisch, welches mit wenig Fett durchwachsen seyn kann, zerkleinert man nicht ganz so fein; den Speck schneidet man die Hälfte zu kleinen Würfeln, die andere Hälfte zerkleinert man mit dem Schweine-

Digitized by Google

fleiſche, 2 Loth Salpeter und dem zu dieſer Maſſe gehörigen Salze; dann würzt man die Maſſe mit ¾ Loth feinen und ½ Loth halbgebrochenen Pfefferkörnern und 1 Loth fein geriebenen, gedörrten Baſilikumblättern, verarbeitet die Maſſe ſo lange, bis der Teig ſo feſt iſt, daß man kaum mehr darin arbeiten kann, füllt den Teig in Schlack- oder Schweinmaſtdärme, ſticht die Luft heraus und bindet ſie, nachdem man die Wurſt recht feſt zuſammengedrückt hat, wie die Göttinger und behandelt ſie ebenſo hinſichtlich des Abtrocknens an der Luft und des Räucherns und Aufbewahrens.

Bratwurſt.

Wie im Elſaß die Straßburger, ſo ſind in Deutſchland die Frankfurter Bratwürſte die berühmteſten. Dieſer gute Ruf iſt bei beiden Sorten von Bratwürſten auch ganz wohl begründet, und man kann nicht leugnen, daß die Wurſtler in Frankfurt a. M. die rechte Art, Fleiſchwürſte zu verfertigen, verſtehen; ſie probiren nämlich jedes Fleiſch und machen erſt dann Würſte davon, wenn ſie überzeugt ſind, daß ſie gut werden müſſen; deßwegen wird man auch nur höchſt ſelten eine Frankfurter Bratwurſt bekommen, die brockelig, grau und rauh iſt. Um ſolche Würſte zu fertigen, verfährt man auf folgende Weiſe: Man nehme 15 Pfund durchwachſenes Schweinefleiſch, welches drei Theile mageres Fleiſch und einen Theil Fett enthalten muß; dieſes hackt man mit dem dazu gehörigen Salze nicht ganz fein, ſo daß man das Magere vom Fetten unterſcheiden kann, würzt es mit 1½ Loth feinem Pfeffer, ¾ Loth feinen, guten Nägelein, 1 Loth feiner Muskatnuß, arbeitet die Maſſe tüchtig durcheinander, bis ſie recht feſt und zäh iſt; dann füllt man den Teig in Brat-

wurſtdärme, oder, wo es Gebrauch iſt, in enge Hammelsdärme, ſtreicht die Luft heraus, giebt der Wurſt eine ſchöne, gleichrunde Form und dreht ſie nach beliebigem Maaße ab. Finden dieſe Würſte einen ſchwachen Abſatz, ſo muß man lieber jeden Tag friſche Waare, als viel auf einmal, machen, weil ſie den zweiten Tag ſchon nicht mehr ſo gut ſind, wie am erſten; auch kann, wenn der Fleiſchſtoff gut iſt, Waſſer, jedoch nicht zuviel, in den Teig gearbeitet werden; ſollen ſie aber geräuchert werden, ſo muß dieſes ganz unterbleiben. Die Bratwürſte, reinlich und friſch bereitet, dann geräuchert, können in Schweineſchmalz ein ganzes Jahr, ohne Schaden zu leiden, aufbewahrt werden.

Gemeine Fleiſchwurſt.

Dieſe Wurſt wird auch Cervelat, Knackwurſt, Knoblauchswurſt, geſellgte Wurſt genannt; der Name Cervelat kommt von dem franzöſiſchen Worte Cervelle her, welches deutſch Gehirn heißt; denn in früherer Zeit ſchon machten franzöſiſche Köche in Deutſchland Würſte von Gehirn. Der Name Knackwurſt mag daher kommen, weil eine Fleiſchwurſt, wenn ſie gut ſeyn ſoll, knacken muß, wenn man ſie entzweibricht; geſellgte mag ſie deßwegen heißen, weil in Oeſterreich und Bayern räuchern und ſieden ſellgen heißt. Die gemeine Fleiſchwurſt wird ſo bereitet: Alle Stückchen Fleiſch, ſey es Rind-, Kalb-, Schaf- oder Schweinefleiſch, können hierzu verwendet werden; von allen Gattungen iſt jedoch zu bemerken, daß es von Flechſen, Muskelhäuten und Fett ganz frei ſeyn müſſe; nur bei Schweine- und Kalbfleiſch kommt es nicht ſo genau auf das Fett an; das Fleiſch wird nun ſo fein, als möglich, gehackt und zu 18 Pfund Fleiſch 2 Pfund friſcher Schweinefpeck

Digitized by Google

in kleine Würfel geſchnitten; die Maſſe wird mit dem gehörigen Salz und 1 Loth feinem Salpeter und folgenden Gewürzen tüchtig verarbeitet, als 1½ Loth feinem Pfeffer, ¾ Loth feinen, guten Nägelein, 1½ Loth feinem Coriander. In vielen Gegenden ſetzt man Knoblauch, Schalottenzwiebeln ꝛc. zu, in anderen ſind dieſe Miſchungen wieder ſehr verhaßt; deßwegen richtet man ſich nach den jeweiligen Gebräuchen, füllt den Teig in Schlack-, Kranz- und Bratwurſtdärme, wie es die Mode der Gegend mit ſich bringt, und ebenſo bindet oder dreht man ſie ab, räuchert ſie im Kamin, als ſchnellräuchernde Waare, ſchön rothbraun und ſiedet ſie folgendermaßen ab: Man läßt das Waſſer kochend werden, ſchreckt es dann mit ein Wenig kaltem Waſſer ab, jedoch nicht viel, daß es nicht zu kalt werde, thut die Würſte hinein, welche je nach dem Verhältniſſe ihrer Dicke, oder dem Gehalte des Fleiſches an Leimſtoff, gar werden. Ob eine Wurſt gar ſey, oder nicht, läßt ſich am beſten auf die Weiſe ausmitteln, daß man eine Wurſt anſchneidet, was aber zu koſtſpielig iſt; man hat indeſſen noch verſchiedene andere Zeichen, als: wenn ſich die Wurſt feſt anfühlt; wenn die Wurſt gleich bei'm Aufheben aus dem Waſſer ſchnell trocknet; wenn man die Wurſt, zwiſchen dem Daumen und dem Zeigefinger gedrückt, an's Ohr hebt und man hört ein Queken, ſo ſind ſie gar geſotten; iſt der Fleiſchſtoff gut, d. h., enthält er viel Leim, ſo müſſen die Würſte länger im Keſſel bleiben, als wenn das Fleiſch ſchlecht iſt. Beſonders verdient noch ein Umſtand beachtet zu werden: Läßt man die geräucherten Würſte aus dem Rauche wieder erkalten, ſo verlieren ſie viel von der Farbe des Räucherns, ebenſo auch, wenn man ſie in Waſſer, welches den richtigen Grad der Wärme entbehrt, abſieden will; deßwegen laſſe man das Waſſer kochend werden und ſchrecke es dann leicht

Digitized by Google

ab, so ist diesem Uebel vorgebeugt. Aufbewahrt können diese Würste werden, wenn man sie, geräuchert und gesotten, nachdem sie erkaltet sind, in Schmalz vergräbt, wie vorn schon beschrieben ist. Finden sie schnellen Abgang und der Stoff ist gut, so kann man eine beträchtliche Portion Wasser in den Teig arbeiten, welches sehr vortheilhaft ist, wenn man weiß, wo und wann man es gebraucht. Ein Charcutier in München sagte einst: „Mein Pumpen hat mich reich gemacht."

Weißer Preßmagen.

Schwartenmagen, Buttwurst ꝛc. genannt, wird in verschiedenen Gegenden Deutschlands sehr gut zubereitet; am häufigsten wird er von Fleisch aller Gattungen bereitet, weil es eben so am vortheilhaftesten ist; in Städten aber, wo die Wurstler bloß Schweine schlachten, oder Schweine und Kälber zusammen, wird dieser Preßmagen am besten bereitet. Das Recept für die beste Sorte folgt hier nebst der Zubereitung. Man nimmt 10½ Pfund Schweinekopffleisch, welches in Rüssel und Untermaul, Backen, Stirn, Ohren und Halsfleisch besteht; 2 Pfund Schweine- und Kalbszungen, 1½ Pfund Bratwurstteig, 1 Pfund kahle Schwarte. Das Fleisch, welches bei der Zergliederung des Schweines unter dem Namen Kochfleisch näher beschrieben ist, muß zum Wenigsten 24 Stunden in frischer Fleischlake gesalzen, dann recht weich gekocht und in fingerlange, dünne Riemen geschnitten werden; die Zungen werden ebenso gesalzen und gekocht, nur, anstatt in Riemen, in Würfel geschnitten; die kahle Schweineschwarte muß so weich, als nur möglich, gekocht und recht fein gehackt werden; ist das Kochfleisch geschnitten, so muß es mit kochendem Wasser abgeschwenkt werden, um

Digitized by Google

das aufgelöſ'te Schmalz zu beſeitigen, welches das feſte Zuſammenhalten verhindert. Da nun das Fleiſch, die Zungen, der Bratwurſtteig ſchon geſalzen ſind, ſo muß man ſehr vorſichtig im Salzen ſeyn; man würzt nun die Maſſe mit 1½ Loth feinem Pfeffer, 1 Loth feinen guten Nägelein, ¼ Loth gedörrten, fein geriebenen Majoranblättern, oder, noch beſſer Thymianblättern, verarbeitet dieſes Alles gut durcheinander, gießt, wenn die Maſſe zu feſt iſt, ein Wenig, jedoch nicht zu viel, von der Brühe, worin die Schwarte und das Fleiſch gekocht wurden, dazu und füllt es entweder in Rindsbuttler, oder in Ermangelung derſelben, in Blaſen oder Schweinsmägen, bindet ſie feſt zu, ſiedet ſie in kochend gemachtem und wieder abgekühltem Waſſer ab; wenn ſich Luft darin befindet, ſo zieht ſie ſich immer auf die obere Seite der Wurſt, welche dieſen Theil über das Waſſer herausragen läßt. Dieſes geſchieht nämlich in den erſten fünf Minuten, wo die Wurſt im ſiedenden Waſſer ſich befindet; dort ſticht man mit einer Probirnadel hinein, die Luft wird ſich gleich herausziehen und die Wurſt, anſtatt zu ſchwimmen, ſinkt unter; unter öfterm Umrühren läßt man ſie nun ſo lange im Keſſel, bis ſie ſich zum zweiten Male oben zeigt; dann giebt man ihr noch einige leichte Einſtiche, und wenn man ein Queken bei'm Drücken der Wurſt verſpürt, oder bei'm Einſtechen bloß helles Fett herausläuft, ſo iſt ſie gar geſotten. Als Regeln gelten folgende: Das ganze Zugehör muß allerdings friſch und in friſcher, guter Lake geſalzen ſeyn, damit kein unangenehmer Geſchmack ſchon in der Natur der Wurſt ſich befindet, ſonſt iſt im Voraus ſchon alle Kunſt verloren; das Kopffleiſch darf weder zu grob, eher zu fein geſchnitten werden, darf weder zu fett, noch zu mager, weder zu viel, noch zu wenig Schwarte haben. Will man die Hälfte des Fleiſches Kalb-

Digitized by Google

fleisch nehmen, so muß dieses bloß aus dem Fleische des Kopfes oder der Brustspitze, aber nicht, wie Viele meiner Zeitgenossen glauben, aus Kalbsfüßen ꝛc. bestehen. Will man der Wurst eine schöne Form geben, so preßt man sie, wenn sie warm aus dem Kessel kommt, so daß sie breit wird; ist dieselbe erkaltet, so kann man sie gleich, wenn man will, in den Rauch hängen und, wenn sie vom Rauche erkaltet ist, in Schweineschmalz einlegen; in Winterszeit erhält sich zwar diese Wurst geräuchert einige Wochen lang ganz gut, ohne Schaden zu leiden. Findet sie starken Abgang, so kann man wenigstens 2 Pfund Gallertbrühe zu der Masse arbeiten und, anstatt Schweinschwarte, Kalbsfüße, ebenso behandelt, nehmen.

Gemengter Preßmagen.

Der Name kommt daher, weil diese Wurst ein Gemenge von weißem und rothem Preßmagen ist. Uebrigens ist sie auch geringer, als die vorhergehende Sorte, weil zu dieser Blut genommen wird, welches nicht gleichen Werth mit dem Fleische hat. Sie wird folgendermaßen bereitet: Man nimmt 7 Pfund Schweinkochfleisch, 1 Pfund recht kahle Schweinschwarte, 4 Pfund Speck, 2 Pfund Blut, 1 Pfund Gallertbrühe. Das Kochfleisch, der Speck und die Schwarte werden gekocht, der Speck darf nur leicht gekocht seyn, das Kochfleisch muß so gekocht seyn, daß es gut zu schneiden ist, die kahle Schwarte aber muß ganz weich gekocht seyn. Der Speck wird dann in kleine Würfel, das Kochfleisch in lange, dünne Riemen geschnitten, beides gut mit kochendem Wasser abgeschwenkt, die Schwarte so fein, wie ein Brei gehackt und die Masse vermischt, mit dem gehörigen Salze und folgenden Gewürzen gewürzt: 1¼ Loth feinem Pfeffer, ¾ Loth feinen, guten Nägelein, 1½ Loth ge-

dörrten, fein geriebenen Majoranblättern. Wenn dieſes Alles tüchtig verarbeitet iſt, ſeiht man 2 Pfund Blut und 1 Pfund Gallertbrühe dazu, rührt es noch einmal gut durcheinander, verſucht, ob es den gehörigen Salzgeſchmack habe und füllt die Maſſe, mit regelmäßiger Vertheilung der verſchiedenen Subſtanzen, in Rindsbuttler, Schweinemägen, oder, in Ermangelung beider, in Blaſen. Bei'm Sieden iſt zu bemerken, daß das Waſſer eher leicht kochend, als zu kalt ſeyn muß; denn iſt das Waſſer nicht kochend, ſo wird das Blut gerinnen, nimmt eine garſtige Farbe an und ſetzt ſich auf eine Seite. Damit ſich die eingefüllte Maſſe gar nicht bewegen könne, iſt es nothwendig, daß man den Darm recht feſt binde, daß die Wurſt nicht ſchaukele, ſondern feſt gepackt ſey; wenn ſich die Wurſt bei'm Sieden in die Höhe hebt, giebt man einige leichte Einſtiche, daß der überflüſſige Saft herauslaufen kann. Wenn man wiſſen will, ob ſie gar iſt, ſticht man mit der Probirnadel bis in die Mitte ein, und läuft helles Fett ohne alle Beimiſchung von trüber Brühe oder Blut heraus, ſo iſt ſie gar und wird vor dem Erkalten gepreßt. Bei'm Räuchern und Aufbewahren verfährt man wie mit weißem Preßmagen. Iſt das Blut nicht friſch, ſo kann die Wurſt ganz gewiß nie gut werden; ja es kann, bei'm längern Aufbewahren derſelben, ein gefährliches Wurſtgift entſtehen, worüber weiter unten ein Mehreres.

Rother Preßmagen.

Man nehme 10 Pfund Schweinſpeckſchwarte, d. h., Schweinſchwarte, woran ungefähr einen Finger breit Speck iſt, 4½ Pfund Blut und ½ Pfund Gallertbrühe. Die Speckſchwarte wird, wenn ſie weich gekocht iſt, in feine, fingerlange Riemchen ge-

Digitized by Google

schnitten, mit kochendem Wasser abgeschwenkt, gehörig gesalzen und mit folgenden Gewürzen gewürzt: 1½ Loth feinem Pfeffer, ¾ Loth feinen, guten Nägelein, 1½ Loth gedörrten, fein geriebenen Majoranblättern. Die Masse wird dann tüchtig vermengt, das Blut und die Gallertbrühe dazu geseiht, noch einmal gut vermengt und regelmäßig in Rindsbuttler, Schweinsmagen, oder Blasen eingefüllt, so daß Blut und Speckschwarte gleich vertheilt werden, nicht, daß man zuerst das Blut allein einfüllt, oder zuerst die Speckschwarte. Um das Hin- und Herlaufen der eingefüllten Masse zu verhüten, muß die Wurst so fest, als möglich, gebunden, bei'm Sieden sehr oft umgerührt und öfters gestochen werden; das Wasser muß immerwährend dem Kochen nahe seyn; läuft, wenn man die Wurst bis zur Mitte mit der Probirnadel einsticht, kein Blut, oder sonst trübe Brühe, sondern reines Fett heraus, so ist sie gar gesotten. Hinsichtlich des Aufbewahrens behandelt man diese Wurst wie weißen Preßmagen. Sehr viele Wurstler schneiden die Speckschwarte in Würfel, welches aber nicht so gut ist, als fingerlange, dünne Riemchen.

Leberwurst.

Diese Wurst wird in Mitteldeutschland gewöhnlich Weißwurst genannt, weil sie weißer, als Rothwurst ist; sie wird auch so verschiedenartig zubereitet, daß man in manchen Gegenden das gar nicht für Leberwurst erkennt, was in anderen so genannt wird. Die beste, einfachste, zarteste Leberwurst wird so bereitet: Man nimmt dazu 3 Pfund Leber, 5 Pfund Lunge, 2 Pfund Schweinsgekröfefett, 2 Pfund Speck, 3 Pfund Bratwurstteig. Nach diesem Recepte wird in Frankfurt a. M. die beste Leberwurst bereitet. Wir theilen auch noch das Recept zu einer geringern

Digitized by Google

Sorte mit, wobei von allen Gattungen Schlachtvieh die Eingeweide verwendet werden können; zu den Frankfurter Leberwürſten erſter Qualität dagegen kann höchſtens die Lunge und Leber von Kälbern mit verwendet werden, alles Andere muß von Schweinen ſeyn. Zu Leberwürſten geringerer Qualität nimmt man 3 Pfund Leber, 6 Pfund Lunge, 4 Pfund ſonſtiges Eingeweide, als Kalbsgekröſe, Sülze, Magen und Magenfalte von allen Gattungen Schlachtvieh, 2 Pfund entweder Schweinsgekröſefett, oder vom Keſſel abgehobenes Wurſtfett; gewürzt muß jedoch die eine Sorte wie die andere werden, und man verwendet in dieſem Betreff 1½ Loth feinen Pfeffer, 1 Loth gute Nägelein, 1 Loth Majoranblätter, 1 Loth feinen Coriander; die Leber wird noch mit dem zu der ganzen Maſſe gehörigen Quantität Salz fein gehackt, ebenſo die recht weich gekochte Lunge nebſt den Eingeweidetheilen und dem gekochten Gekröſefette. Bei der beſſern Sorte Leberwurſt werden dieſe Ingredienzien jedoch nicht allzu fein zerkleinert; der Speck wird gar gekocht, in kleine Würfel geſchnitten, das Gewürz zu der Maſſe genommen und tüchtig verarbeitet; iſt der Bratwurſtteig für die beſſere Sorte ſchon geſalzen und gewürzt, ſo muß man an dem Gewürze etwas abzubrechen wiſſen. In jeder Gegend füllt man die Würſte in diejenigen Därme, die dort Mode ſind, ſiedet ſie, wie eine Fleiſchwurſt, ab, nur muß dieſe Wurſt wenigſtens zweimal ſolange ſieden, als eine Fleiſchwurſt in derſelben Dicke. Das beſte Zeichen, daß ſie gut iſt, iſt, wenn ſie quekſt, ſobald man ſie zwiſchen dem Daumen und dem Zeigefinger drückt; das Allerbeſte aber iſt, wenn man Blutwürſte von derſelben Dicke zugleich ſiedet und findet, daß dieſelben gar geſotten ſind, denn alsdann ſind auch die Leberwürſte gar. Will man dieſe Wurſt recht feſt und zum langen Aufbewahren machen, ſo

bereitet man sie nach folgendem Recepte: Man nimmt 3 Pfund Leber, 3 Pfund Lunge, 3 Pfund entweder kahle, recht weich gekochte, fein gemachte Schweinschwarte, oder Kalbsfüße ebenso behandelt, aber man muß beide Gegenstände so weich, als nur möglich, kochen und so fein, wie einen Brei, zerkleinern, 2 Pfund Schweinsgekröfefett, 1 Pfund feine Speckwürfel, 3 Pfund rohes oder gekochtes Schweinefleisch. Die Leber wird roh, das andere Zugehör nach der obigen Erklärung verarbeitet; eine solche Wurst kann, zur Winterszeit verfertigt, ordentlich von lauter frisch geschlachteten Gegenständen und reinlich bereitet, dann gut geräuchert, ein ganzes Jahr, ohne Schaden zu leiden, aufbewahrt werden. Ein Pariser Charcutier schickt jeden Winter eine große Quantität auf diese Weise bereitete Würste nach Ostindien, und sie werden, wenn sie geräuchert sind, bloß in Kisten, mit Löschpapier umwickelt, gepackt; in Schmalz eingelegt, bleiben sie jedoch ganz zart. — Bei dieser Wurst wird am allermeisten Verfälschung angewendet: der Eine pflegt Semmeln, der Andere Magenfalte, Darmabfallstücke und noch eine Menge anderer Surrogat-Substanzen dazu zu nehmen. Will Jemand erforschen, aus welchen Substanzen eine solche Wurst eigentlich zusammengesetzt sey, so kann man die Untersuchung folgendermaßen anstellen: Man nimmt eine Schüssel, mit reinem, heißem Wasser gefüllt, löst von der Wurst den Darm ab, verrührt das Inwendige mit dem Wasser und läßt es erkalten, wo sich dann ergiebt, wieviel Fettstoff die Wurst enthält, weil dieses eine Decke auf der Oberfläche des Wassers bildet; unten sitzen die schweren kraftlosen Mischungen, als Rinds- und Schafssülze, Semmel und dergleichen; der gute kern- und kraftreiche Stoff sitzt in der Mitte. Je mehr Fett und kräftige Gegenstände

nun in der Wurst sich befinden, desto weniger fällt zu Boden und desto mehr schwimmt oben.

Gemengte Wurst

ist ein Gemenge von Leber und Blutwurst, daher auch der Name. In sehr vielen Gegenden Deutschlands macht man bloß diese Wurst im Sommer, weil sich auf diese Art bereitete Würste viel länger aufbewahren lassen, besonders durch Räuchern, als bloße Leberwürste. Sowie aber ein sehr großer Unterschied bei der Verfertigung der Leberwürste besteht, so ist es auch der Fall bei dieser Art Wurst. Das beste mir bekannte Recept dazu ist folgendes: Man nimmt 1½ Pfund Schweins- oder Kalbsleber, 4 Pfund Lunge von denselben Thieren, 6 Pfund Schweinespeck, 3 Pfund Blut, ½ Pfund Gallertbrühe. Die Leber zerkleinert man mit 10 Loth Zwiebeln und dem zu der ganzen Masse gehörigen Salze halb fein; dann nimmt man die recht weich gekochte Lunge dazu, hackt Alles zusammen recht fein; den Speck kocht man leicht ab, schneidet ihn in kleine Würfelchen und würzt die Masse mit 1¼ Loth feinem Pfeffer, 1 Loth feinen, guten Nägelein, 1½ Loth fein geriebenem, gedörrtem Majoran, verarbeitet die Masse und seiht das Blut und die Gallertbrühe dazu, verrührt es noch einmal tüchtig und versucht die Masse wegen des Salzgeschmacks, füllt sie dann mit regelmäßiger Eintheilung in diejenigen Därme, die in der Gegend Mode sind, wo die Würste eben verfertigt werden; gesotten werden sie wie eine Leber- oder Blutwurst, und wenn bei'm Probiren weder Blut, noch sonstige trübe Brühe herausläuft, so ist die Wurst gar. Dieselben Regeln, die wir für die Bereitung des gemengten Preßmagens aufgestellt haben, sind auch hier gültig, nämlich festes Stopfen der eingefüllten Masse

Digitized by Google

in die Därme, daß sie sich nicht bewegen und dadurch ungleich setzen können. Das Wasser zum Sieden muß kochend seyn, die Würste selbst aber öfters gestochen und fleißig umgerührt werden. Will man diese Sorte von Würsten geringer zubereiten, so kann man das Recept in folgender Weise abändern: Man nimmt 1½ Pfund Rindsleber, 6 Pfund Lunge und sonstige Eingeweidetheile, 4 Pfund Speck, 3 Pfund Blut, ½ Pfund Gallertbrühe. Nach diesem Recepte erhält man allerdings eine Wurst, die an Qualität der erstern nachsteht. Bei dieser Gelegenheit dürfte indessen die Bemerkung am rechten Orte seyn, daß gute Zuthaten nicht immer nothwendig eine gute Wurst bedingen, sondern daß auch die Arbeit selbst dazu sehr viel mit beiträgt. Wer, z. B., Rindseingeweide, anstatt anderer, verwursteln will, muß durch Arbeit zwingen, was die Natur dem Stoffe versagt. So giebt, z. B., Leber und Lunge, wenn sie recht weich gekocht und so fein, als möglich, zerkleinert werden; wenn ferner kräftige, fette Brühe zugeschüttet wird, eine fast ebenso zarte Wurst, als minder sorgfältig verarbeitetes Schweins- und Kalbsgelünge. Daß natürlich Schweinespeck oder Schweinefett durch nichts Anderes ersetzt werden kann, versteht sich von selbst. Aufbewahrt kann diese Wurst sehr lange werden, nur muß man in diesem Falle die Zwiebeln weglassen, weil diese die Wurstsäure eher herbeiführen, besonders wenn die Wurst geräuchert wird.

Blutwurst.

Diese Wurst hat verschiedene Namen, und ebenso verschieden sind auch die Zubereitungen. In Norddeutschland heißt sie Rothwurst, in der Pfalz und den südwestlichen Provinzen Krübenwurst oder Blutwurst, in Wien und dem andern Oesterreich Speck-

Digitized by Google

würſtle, und ſo hat dieſe Wurſt noch verſchiedene Namen. Die beſte, einfachſte Zubereitung derſelben iſt die hier folgende: Man nimmt 9 Pfund Schweinespeck, 4 Pfund Blut, 1½ Pfund mageres Schweinefleiſch, ½ Pfund Gallertbrühe. Der Speck wird leicht gekocht, in kleine Würfel geſchnitten, das magere Schweinefleiſch wird ebenfalls gar gekocht, aber etwas feiner, als die Speckwürfel, zerkleinert, mit kochendem Waſſer ſehr ſorgfältig abgeſchwenkt, daß gar kein aufgelöſ'tes Schmalz mehr daran iſt, dann mit dem zu dem Ganzen gehörigen Salze und folgenden Gewürzen tüchtig vermengt, ohne jedoch die Speckwürfelchen zu zerdrücken, nämlich mit 1¼ Loth feinem Pfeffer, 1 Loth feinen, guten Nägelein, 1½ Loth gedörrten, fein geriebenen Majoranblättern. Nachdem dieſes geſchehen, wird das Blut und die Brühe dazu geſeiht, gut verrührt und recht ſorgfältig eingefüllt und zwar ſo, daß Blut und Speck regelmäßig in jeder Wurſt vertheilt wird. Um dieſes ſicher zu erreichen, hält man mit der einen Hand den Wurſttrichter (ſiehe Tabelle der Einrichtung), woran der Darm ſchon aufgezogen iſt, und indem man mit der andern Hand, deren Finger geſchloſſen und gekrümmt gebogen ſeyn müſſen, wie ein Schöpflöffel, einfüllt, rührt man beſtändig die Maſſe auf, denn der Speck, der leichter, als das Blut und das magere Fleiſch iſt, ſchwimmt immer oben, das magere Fleiſch ſitzt aber immer unten; ſonſt füllt man den Speck in die erſten, das magere Fleiſch aber in die letzten Würſte. Wie die Maſſe ſich ungleich und nicht durcheinander im Kübel ſetzt, ebenſo ungleich ſetzt ſie ſich auch in der Wurſt, wenn dieſelbe nicht ſo feſt, als möglich, geſtopft, oder im heißen Waſſer liegend, nicht recht oft umgerührt wird; bei'm Einlegen in den Keſſel ſetzen ſich die gut gefüllten gleich auf den Boden; diejenigen hingegen, in denen Luft eingefüllt iſt,

Digitized by Google

schwimmen oben darauf; durch leichte Einstiche kann man sie indessen bald zum Untersinken bringen. Wenn bei'm Probiren, wobei die Wurst ganz durchgestochen werden muß, weder Blut, noch sonst trübe Brühe herausläuft, so ist sie gar. Zu Würsten geringerer Qualität kann folgendes Recept benutzt werden. Man nimmt 10 Pfd. Speckschwarte, 4½ Pfd. Blut, ½ Pfd. Gallertbrühe; oder 10 Pfd. Schweinefleisch, welches von Fettem, Magerem und Schwarte durchwachsen ist, 4½ Pfd. Blut, ½ Pfd. Gallertbrühe.

Was ist bei'm Wurstmachen zu beobachten, damit sich kein Wurstgift bilde?

Das Wurstgift bildet sich zuweilen in Würsten, Pasteten, überhaupt sehr complicirten Fleischspeisen, in Folge eines sich darin entwickelnden eigenthümlichen Entmischungsprocesses und hat bereits in sehr vielen Fällen den Tod der Genießenden verursacht. Man hat die Ursache der Giftigkeit der Blausäure und später der Fettsäure zugeschrieben; allein die letztere ist durchaus nicht giftig, und was die erstere betrifft, so ist die Nachweisung derselben in den genannten giftigen Speisen noch Niemandem gelungen, auch entsprechen die sich nach einer derartigen Vergiftung darbietenden Krankheitssymptome keineswegs denen, welche die Vergiftung durch Blausäure begleiten. Liebig*) vergleicht die Wirksamkeit solcher giftigen Fleischspeisen mit den Gesundheit und Leben vernichtenden Wirkungen, die faulende thierische Substanzen, wie Blut, Muskelfleisch, Eiter, auf den gesunden Körper ausüben, wenn sie auf frische Wunden applicirt werden. Sie versetzen das Blut in einen Zustand der Entmischung, ähnlich demjenigen, in welchem

*) Organische Chemie u. s. w., S. 314.

sie sich selbst befinden; sie vergiften gleichsam durch Ansteckung.

Siedendes Wasser und Behandlung mit Weingeist entziehen den giftigen Würsten ihre Giftigkeit, ohne selbst irgend ein giftiges Princip aufzunehmen.

Dieses ist aber gerade der ausschließliche Character derjenigen Substanzen, deren Theile sich in einem Act der Zersetzung befinden, in einem Zustande der Umsetzung, welcher durch siedendes Wasser und Weingeist aufgehoben werden kann, ohne daß diese die Ursache der Wirkung aufnehmen, denn eine Thätigkeit oder Kraft läßt sich in einer Flüssigkeit nicht aufbewahren.

Auch bezüglich des eben besprochenen Gegenstandes sind Seitens mehrer Preuß. Provinzial-Regierungen belehrende Verfügungen erlassen worden, und es werden durch diese Bekanntmachungen folgende Vorsichtsmaßregeln empfohlen:

1) Man nehme nur gesundes Fleisch zur Bereitung der Würste und gebrauche insbesondere keine Leber zu denselben, an der sich schadhafte Stellen, Knoten, Geschwüre befinden;

2) die zu den Leber- und Blutwürsten bestimmten Fleischmassen müssen rein und gar gekocht seyn, weil alsdann nicht so leicht Fäulniß in denselben entsteht;

3) die Wurstmassen dürfen nicht zu flüssig in die Därme eingefüllt werden, damit das Austrocknen derselben im Rauch und in der Luft um so leichter erfolgen kann.

4) da die Austrocknung der dicken Würste schwerer als die der dünnen geschieht, so ist es nicht gut, Schweinemagen als Darm zu benutzen. Je dünner der Darm ist, desto weniger ist das Faulwerden der Würste zu befürchten;

5) man lasse die Würste so lange im Rauche hängen, bis sie gehörig hart und trocken geworden sind. In der Verabsäumung dieser Vorsichtsmaßregel und in dem Umstande, daß jetzt wegen Holzersparung zu schwach geräuchert wird, oder in manchen Häusern wegen Feuerung mit Steinkohlen gar nicht geräuchert werden kann, liegt wohl die Haupturſache, daß jetzt die Wurstvergiftungen häufiger als früher vorkommen. Das starke Räuchern ist in gelinden Wintern bei lauwarmer Witterung doppelt und zwar umsomehr nöthig, weil eine mit Dünsten angefüllte Luft die faule Gährung in den Würsten befördert und eine giftige Verderbniß derselben hervorbringt;

6) jede nicht frische Wurst, die weich und schmierig ist, einen ekelhaften Geruch bei dem Aufschneiden und einen faulen Geschmack verräth, ist in faule Gährung oder in schädliche Verderbniß übergegangen und darf, als höchst wahrscheinlich giftig, nicht genossen werden;

7) durch das gewöhnliche Sauerwerden der Würste, wie solches jedoch nur in einigen Gegenden wahrgenommen worden ist, wird zwar das eigentliche Wurstgift nicht erzeugt, und daher kommt es auch, daß solche Würste von Landleuten ohne tödtliche Wirkung, im Allgemeinen auch ohne nachtheilige Folgen verzehrt werden. Dieselben sind aber doch der Gesundheit nicht zuträglich, indem sie Magenbeschwerden verursachen. Ueberdieß geht das Sauerwerden der Würste leicht in die faule Gährung, oder in jene tödtliche Beschaffenheit über.

Das Auskochen des Schweineschmalzes.

Der rohe Speck oder das Eingeweideschmalz wird in beliebige Würfel geschnitten, aber nicht mit Hack- oder Wiegmessern, denn bei dem ungleichen

Digitized by Google

Feinhacken bekommt man große und kleine Stückchen, welches nicht seyn darf, wenn die Arbeit gut ausfallen und ein Vortheil dabei herauskommen soll. Die ganz kleinen Stückchen sind nämlich viel eher auf dem Feuer ausgebraten, als die zehnmal größeren, welche vielleicht erst weich zu werden anfangen, wenn die kleinen bereits zu gilben beginnen. Es ist deßhalb begreiflich, daß die kleineren schon verbrannt sind, ehe die größeren ihr sämmtliches Fett hergegeben haben. Erstere drücken sich dann durch den Seiher und setzen sich unten auf den Boden des reinen Schmalzes. Man bekommt auf diese Weise zwar etwas weniger Fettmuskeln (Griefen) als Ueberbleibsel, aber desto mehr Satz, in welchen sich viel Schmalz eindringt, und der Schaden frißt so den Vortheil wieder auf. Sind nun die Würfel im Kessel, so macht man im Anfange starkes Feuer, bis schon soviel Schmalz ausgesotten ist, daß man es kochen hört. Fleißiges Umrühren mit einer eisernen Schaufel, damit das Schmalz nicht anbrenne, ist hierbei eine Hauptsache. Sobald man nun das Schmalz kochen hört, so macht man das Feuer etwas schwach, jedoch so, daß der Inhalt des Kessels immerwährend fortkocht, damit auf diese Weise die Würfel nach und nach langsam weich werden, denn dann erst pressen sich die Griefen aus, wenn sie durch und durch zum Zerfallen weich sind. Jetzt erst feuere man etwas stärker, damit sich die Fasern zusammenziehen und das Schmalz auspressen. Je schneller das Ausbraten betrieben wird, desto mehr Schmalz bleibt in den ausgepreßten Griefen stecken, oder verdünstet als Dampf. Wer am Allerwenigsten durch Ausdünsten verlieren und schön weißes Schmalz bekommen will, das in den ersten drei Jahren keinen Schimmel bekommt, der verfahre auf folgende Weise: Zu einem Ctr. rohen Schmalzwürfeln nimmt man 2 Pfd. Borsdorfer, oder sonst

eine Art säuerlicher Weinäpfel, welche man, in zwei Hälften zerlegt, den Würfeln zusetzt und sie mit auskochen läßt. Zu diesem Quantum giebt man noch 4 bis 5 kleine geschälte, aber ganz gelassene Zwiebeln. Sobald soviel Schmalz ausgebraten ist, daß man ausschöpfen kann, so setzt man einen Seiher hinein und schöpft aus diesem heraus, solange es angehen will; dann röstet man die Griesen gelb, jedoch nicht braun, sonst wird das Schmalz braun; sucht, wenn man die Griesen verwenden will, die Reste der Zwiebeln und Aepfel heraus und preßt dann die Griesen mit der weiter hinten beschriebenen und abgebildeten Schmalzpresse aus. Wenn Schmalz im heißen Sommer ausgebraten werden muß, wo man zu befürchten hat, daß es durch die Fugen der Geschirre dringen könnte, so mischt man unter einen Ctr. Schmalzwürfel 10 Pfd. Schafnierenfett, welches das Ganze fest und haltbar macht. Wenn das Geschirr von altem, ausgelohtem Eichenholz, oder von gesundem Kiefernholz und ordentlich ausgebrüht ist, und es sind Aepfel und Zwiebeln mit dem Schmalze ausgekocht, so wollte ich jeden für drei Jahre garantiren, daß das Schmalz durchaus keinen üblen Geschmack oder Schimmel annehmen kann, wenn es in einem guten Keller zur Aufbewahrung steht.

In Paris pflegt man das Schweineschmalz vorzugsweise aus dem Bauchfett auszubraten, indem man alle Häute und Membranen beseitigt, das Bauchfett in möglichst gleich große Würfel zerschneidet und dieselben mit einem guten halben Nösel Wasser auf das Bauchfett eines Schweines in einen Kessel giebt. Man setzt eine Zwiebel von gewöhnlicher Größe und noch 2 oder 3 kleine weiße Zwiebeln zu, die mit Gewürznelken gespickt sind, oder auch ein Bündelchen Gewürznelken, welches man wieder zurücknimmt, nachdem das Fett geschmolzen ist. Man schmelzt bei

Digitized by Google

schwachem Feuer, bis die ausgebratenen Grieſen ſich zu färben beginnen, oder bis ihre anfängliche milchweiße Farbe ganz hell und durchſichtig wird und bis, wenn man einige Tropfen des geſchmolzenen Fettes ins Feuer wirft, dieſelben nicht mehr kniſtern. An dieſem Zeichen erkennt man, daß das geſchmolzene Fett keine Feuchtigkeit mehr enthält. —

Das Reinigen des trüben Fettes.

In einem Geſchäfte, das gut geht, wird gewiß von Woche zu Woche eine bedeutende Quantität Wurſtfett geſammelt werden, welches gewöhnlich entweder um einen Spottpreis verkauft, oder gar nicht beachtet wird. Die richtige Art der Benutzung iſt die: Wo man Fleiſch oder ſonſt etwas, das Fettſtoff enthält, kocht oder ſiedet, giebt es viel oder wenig Fett, welches oben auf dem Waſſer ſteht und von da ganz rein mit einem Schöpflöffel abgehoben wird. Man kann indeſſen dabei nicht vermeiden, mit dem Fette zugleich etwas Waſſer mit abzuheben, was übrigens keinen Nachtheil bringt. Man ſchüttet das Abgehobene entweder zuſammen in ein Geſchirr, welches man von Woche zu Woche über'm Feuer reinigt, oder, noch beſſer, man läßt jedesmal, wenn man Fett abhebt, daſſelbe in einem beſondern Geſchirr erkalten, dann das Waſſer ablaufen, um bloß das Fett in einem beſondern Geſchirr zu ſammeln, welches dann jede Woche auf folgende Weiſe gereinigt wird. Man thut die ganze Maſſe Fett und Satz in einen Keſſel, regiert das Feuer ſo, daß die Maſſe langſam in's Kochen kommt, und hat ein Geſchirr mit kaltem Waſſer bei der Hand, damit man das ſteigende Fett durch die kalte Flüſſigkeit niederſchlagen kann. Hat man einen Ctr. Fett, ſo muß ſchon neben dem Keſſel ein Faß oder ein Zuber, welcher zum Wenigſten 2½

Digitized by Google

Ctr. hält, rein ausgeputzt stehen. Sobald das Fett im Kessel zu sieden anfängt, bildet sich auch Schaum, den man mit einem Schaumlöffel so lange wegnimmt (hat man bei'm jedesmaligen Abheben des Fettes dasselbe durch einen Seiher laufen lassen, so spart man jetzt eine Arbeit, indem man sonst noch sehr viele Brocken hier finden, und um diese alle herauszuseihen, viel Zeit einbüßen würde), bis nur wenig mehr vorhanden ist; dann schöpft man das Fett aus dem Kessel in den bereitstehenden Zuber, in welchem sich etwas reines kaltes Wasser befindet. Man füllt den Zuber mit frischem Wasser bis oben an. Den andern Tag ist dieses Fett kalt (gestanden) und der Satz, der gestern noch in dem Fette war, wird heute im Wasser seyn, welches man entweder durch einen Hahn abzapft, oder die Fettscheibe stückweise herausschneidet. Den unbedeutend geringen Satz schabt man ab; er enthält nur sehr wenig Fetttheile und hat daher fast gar keinen Werth. Will man nun dieses Fett ebenso weiß wie das rein ausgelassene Schmalz machen, und so daß es der Gesundheit nicht schädlich sey, so kann man es noch einmal in's Kochen bringen; sobald es stark kocht, mit einer Hand voll Salz (zu 100 Pfd. Fett 2 Pfd. Salz) niederschlagen, noch einigemal tüchtig umrühren, dann schnell auf reines kaltes Wasser gießen, mit der Vorsicht indessen, daß es nicht zu geschwind erstarre. Ist es aber zum Schmieren einer Maschine, oder für Seifensieder bestimmt, so daß es nicht einen Nahrungsartikel der Menschen abgeben soll, so kann man anstatt des Salzes Chlorkalk nehmen, welcher alles Unreine bei'm Kochen schnell in die Höhe treibt und bei'm Erkalten auf den Boden niederschlägt.

Wer das Fett jedesmal abgesondert in ein Gefäß thut, wird bemerken, daß das eine sehr schön weiß, das andere hingegen wieder sehr trübe wird.

Digitized by Google

Woher mag dieſes wohl kommen, oder wie iſt es anzuſtellen, daß jedes Fett rein werde? Wenn man der Sache auf den Grund geht, ſo wird man finden, daß das Blut die einzige Urſache davon ſey, daß das Fett trübe wird; denn kocht man in reinem Waſſer Schweinespeck ab, ſo muß das Fett weiß werden; kocht man fettes geſalzenes Schweinefleiſch, ſo muß es noch weißer werden, weil das Salz den trüben Satz niederſchlägt; kocht man hingegen Lunge, Milz, geräuchertes Fleiſch, ſo muß das Fett nothwendig trübe werden. Hieraus ergiebt ſich nun für den umſichtigen Wurſtler, daß, wenn er ſolche Gegenſtände kocht, die weißes Fett abgeben, er daſſelbe abgeſondert aufbewahrt, um es nach gehörigem Abſchäumen mit dem reinen Schmalz zu vermiſchen, was durchaus keine Fälſcherei iſt, obgleich Viele, die es nicht beſſer verſtehen, es dafür zu halten geneigt ſeyn möchten; denn ich bin der Meinung, daß es ganz einerlei ſey, ob ich das Schmalz auf Waſſer auskoche, oder auf dem Feuer ausbrate. Ich kenne einen Wurſtler, der ſich allen Erlös von dieſem Fette zuſammenlegte und in fünfzehn Jahren ein neues Haus dafür baute.

Digitized by Google

Verschiedene Zubereitungen, welche man in den Läden der Pariser Wurstler vorfindet, nebst den dazu gehörigen Recepten.

Rothwurst nach Pariser Art.

Bei'm Schlachten fängt bekanntlich Jemand das Blut des gestochenen Schweines auf und setzt dann letzteres, um das Gerinnen desselben zu verhindern, in heiße Asche. Sodann nimmt man ungefähr 1 Pfund Bauchfett auf's Nösel Blut, ferner Petersilie, Zipollen, alten Speck, Muskatnuß, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer, hackt alle diese Ingredienzien ganz fein, übergießt sie mit etwas Rahm und giebt sie unter gutem Umrühren in's Blut, um die feinzerhackten Theilchen zu zertheilen. In kleine Würfel zerschnittene Zwiebeln, welche man in Schweineschmalz zu passiren und dann mit dem Bauchfette und dem Blute zu vermischen pflegt, müssen, meines Erachtens, weggelassen werden, weil sie diese Speisen nur noch unverdaulicher machen. Die Wurst, zu welcher ich hier das Recept gebe, ist weit leichter zu verdauen, als diejenige, welche man nach dem gewöhnlichen Verfahren macht.

Hat man das Blut mit dem Bauchfette vermischt und des Warmerhaltens halber in die Asche gesetzt, so ist nun das erste Geschäft, die Därme zu reinigen, welches auf die weiter oben angegebene Weise geschieht.

Man ergreift einen solchen Darm an dem einen Ende und läßt das andere Ende von Jemanden halten. Für den Fall, daß man sich allein befindet, bindet man das Ende sogleich mit einem Bindfaden und

Digitized by Google

befestigt denselben an irgend einem festen Gegenstande, z. B., an der Rücklehne eines Stuhles; sodann bläs't man den ganzen Darm auf, um sich zu überzeugen, daß der Darm unversehrt sey. Hat derselbe ein Loch oder eine Zerreißung *), so bemerkt man es sogleich und man bindet dann den Darm ein Wenig über derselben, um Blutverlust zu verhindern. Wenn die Löcher zu nahe aneinander wären oder der Darm von zu schlechtem Gewebe und zu schwach, um das Gewicht des Blutes zu ertragen und das Kochen auszuhalten, so müßte man ihn sogleich bei Seite legen, weil man bei Benutzung desselben Gefahr liefe, Blut und Arbeit zu verlieren.

Hat man aber die Ueberzeugung gewonnen, daß sich der Darm in gutem Zustande befindet, so zieht man das Ende desselben, welches man in der Hand hält, über den Wurfttrichter, eine Art runden Trichters aus Weißblech, mehr ausgeschweift, als die gewöhnlichen Trichter und auch von weiterer Röhre; größerer Bequemlichkeit halber befindet sich ein kleiner Henkel am ausgeschweiften Theile. Man steckt das Rohr des Trichters in das Ende des Darms, das man an der Röhre des Wurfttrichters, soviel wie möglich, festhält. Eine andere Person hält den Wurfttrichter und drückt zugleich mit den Fingern auf das Rohr, an welchem das Ende des Darms sitzt und hält es ganz gerade. Nun füllt man einen Kochlöffel mit dem mit Bauchfett vermischten Blut und leert ihn in den Wurfttrichter aus. Während das Blut hinabfließt, schneidet man Stücken von frischem Bauchfett, so dick, wie ein Daumen, aber etwas we-

*) Die Schweinsdärme werden manchmal von dem sogenannten Strongylus dentatus, einer Art von Würmern durchbohrt, deren Mund mit umgekrümmten Wimperhaaren besetzt ist.

Digitized by Google

niger lang; man wendet diese Stücke in zart zerhackten feinen Kräutern um, oder läßt sie auch ganz natürlich und giebt von Zeit zu Zeit ein solches Stück in den Wurfttrichter, damit sie von dem Blute hinab in den Darm geführt werden. Dieses Verfahren giebt der Wurst einen trefflichen Geschmack. Dieses Bauchfett ist nämlich geröstet oder gebraten, sobald die Wurst aufgetragen wird und macht alsdann den wohlschmeckendsten Theil derselben aus.

Ist nun der Darm beinahe gefüllt, so muß man das auf das Rohr des Wurfttrichters aufgeschlagene Darmende allmälig nachlassen, bis man endlich den Wurfttrichter nur noch schwebend über dem Darm hält. Man verschließt die Wurst, indem man sie an beiden Enden mit Bindfaden zubindet. So erhält man eine lange Wurst, welche man, nachdem dieselbe gekocht ist, durch Querschnitte in Stücke zerlegt; aber besser ist es, schon im Voraus die Wurftstücken herzustellen, indem man den Darm, nachdem er bis dahin gefüllt ist, stellenweis unterbindet; man zerlegt alsdann die Wurst für den Verkauf in Stücke. Abgesehen von dem guten Ansehen, welches diese Wurftstücke besitzen, zieht sie auch der Käufer noch aus dem Grunde vor, weil das Blut sich nicht, wie bei den andern Stücken, bei'm Schneiden, Schälen und Braten zerkrümelt. Diese Würste platzen sehr selten. Sobald eine solche Wurst fertig ist, legt man sie auf den mit einem weißen Tuche bedeckten Tisch und beginnt eine andere zu machen. Während dieser Zeit hat man nun auf dem Feuer einen Kessel, welcher zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist. Sind die Würste fertig, so legt man sie in die Rundung in dieses etwas mehr als lauwarme Wasser, nachdem man von Abstand zu Abstand unter der Art von Reif, den die Würste bilden, einen langen Weidenzweig angebracht hat, dessen beide vereinigte und gebundene Enden auf

Digitized by Google

dem Rande des Kessels liegen. Durch diese Weidenruthe wird es möglich, eine Wurst bequem emporzuheben, sobald man den Grad des Kochens beurtheilen oder sie gänzlich aus dem Wasser nehmen will. Man kann sich auch für letzteren Zweck eines Schaumlöffels bedienen, welchen man unter die Wurst bringt, aber ohne Hülfe des Weidenzweiges richtet man mit ihm nichts aus.

Man muß sorgfältig darauf sehen, daß das Wasser des Kessels nicht in's Kochen gerathe, weil die Würste sonst platzen. Man erhalte indessen das Wasser ganz heiß und lasse die Würste eine Viertelstunde darin. Nach Verlauf dieser Zeit nehme man die Würste aus dem Kessel, steche sie mit einer Nadel, und wenn kein Blut herauskommt, so sind sie sattsam gekocht. Man nimmt nun alle Würste, indem man die sämmtlichen Weidenzweige ergreift, aus dem Kessel und legt sie auf ein sauberes leinenes Tuch, welches auf einem Tische ausgebreitet ist. Man ordnet sie kreisförmig, wischt sie mit einem sauberen Tuche ab und reibt sie mit frischem Bauchfett, um sie glänzend zu machen. Man ißt diese Wurst auf dem Rost oder in der Pfanne gebraten mit Senf.

Einige Wurstler setzen dem Blute, nachdem es aufgefangen worden ist, Essig zu, um das Gerinnen desselben zu verhindern. Dieses Verfahren verdient eben keinen Tadel. Andere dagegen vermischen das Schweineblut mit Kälber-, Schöpsen- oder Rindsblut, was schweren Tadel verdient, weil durch solcherlei Zusätze leicht das sogenannte Wurstgift erzeugt und die Gesundheit ihrer Kunden dadurch in Gefahr gebracht wird. Solche Wurstler schaden aber zugleich auch sich selbst, denn die harte, geschmacklose und trockene Wurst, welche sie mittelst solcher Zusätze fertigen, verscheucht alle Käufer von ihrem Laden.

Digitized by Google

Wenn man viel Schweine schlachtet und folglich mehr Blut hat, als zu Würsten verarbeitet werden kann, so vermischt man den Ueberschuß mit etwas feinem Weizenmehl, so daß man einen Teig bekommt, aus welchem man mehr oder weniger große Kugeln formt. Wenn man diese Kugeln an einem kühlen Orte aufbewahrt, so lassen sie sich einige Tage conserviren. Ihre fernere Zubereitung ist folgende: Man fricassirt sie in brauner Butter und setzt gute Milch zu. Auf diese Weise gewähren sie zwar eine äußerst wohlschmeckende, aber auch äußerst schwer verdauliche Speise.

Weiße Wurst.

Man koche ein Nösel gute Milch, thue sodann eine Hand voll Krume von Weißbrod hinein und lasse sie weichen. Diese Mischung bringt man endlich auf einen Durchschlag, kocht den Rückstand und wendet ihn häufig, bis die Brodkrumen die sämmtliche Milch eingesogen haben. Man läßt sie alsdann kalt werden, zerschneidet hierauf ein halbes Dutzend Zwiebeln in kleine Würfel, passirt sie in Butter, ohne daß sie jedoch darin Farbe annehmen dürfen. Hierauf hackt man gleiche Theile frisches Bauchfett und weißes Fleisch von Geflügel. In Ermangelung des letzteren ersetzt man dieses weiße Fleisch durch jedes andere weiße Fleisch und im Nothfalle kann man auch das Bauchfett allein hacken und es mit den Zwiebeln mengen, die man vom Feuer genommen hat, wie auch mit der Brodkrume, 6 Eidottern und $\frac{1}{2}$ Nösel Rahm. Man setze nun noch dieser Mischung feines Salz, viererlei Gewürz gut gestoßen und einige gehackte süße Mandeln zu. Man nehme nun Schweinsdärme, welche auf die Weise gereinigt sind, wie im vorhergehenden Artikel angegeben worden und schneide sie von der Länge, in welcher man die Würste zu machen be-

Digitized by Google

abſichtigt. Man binde eins der Enden zu, fülle das Stück Darm zu drei Viertheilen, binde auch das andere Ende zu und lege die auf dieſe Weiſe bereiteten Würſte in ſiedendes Waſſer. Nach Verlauf von einer Viertelſtunde ſteche man ſie mit einer Nadel, und ſind ſie gehörig gekocht, ſo wird aus dem Nadelſtich Fett entweichen. Man lege ſie nun in kaltes Waſſer, laſſe ſie abtropfen und mache ſie dadurch glänzend, daß man ſie mit Bauchfett abreibt.

In Paris pflegt man dieſe Würſte in einem Kaſten aus geöltem Papier zu braten, alsdann nimmt man die Umhüllung ab und ſpeiſ't ſie ganz warm. Sie gewähren eine äußerſt beliebte und ſchmackhafte Speiſe.

Bratwürſte.

Dieſe ſind in der Kunſt des Wurſtlers einer der einträglichſten Artikel, denn man hat

1) runde oder eigentliche Bratwürſte, von der Länge eines Fingers;
2) lange, ebenfalls runde Bratwürſte, von doppelter oder dreifacher Länge;
3) Hirnwürſte oder breite Bratwürſte, von der Länge der erſtern;
4) Bratwürſte mit Trüffeln;
5) dicke Leberbratwürſte;
6) Bratwürſte mit Fett überzogen;
7) Bratwürſte mit Champagner.

Runde Bratwürſte.

Man bereitet zuerſt das Bratwurſtfleiſch in nachfolgender Weiſe: Man hackt friſches Schweinefleiſch (und nimmt dazu das magerſte und am Wenigſten mit Sehnen durchzogene) mit friſchem Speck, von dem einen ſoviel als vom andern; man ſetzt ferner Peterſilie, gehackte Zipollen, Salz, gemahlenen Pfeffer, ein

Digitized by Google

Wenig aromatiſche Kräuter und Gewürze zu; man bewerkſtelligt eine gute Miſchung und füllt die Maſſe in ſchwache Därme. Da Schweinsdärme für dergleichen Bratwürſte zu weit zu ſeyn pflegen, ſo nimmt man dazu gewöhnlich Schöpſendärme. Man fülle nun das Fleiſch in die Därme und führe von Zeit zu Zeit ein kleines Stäbchen durch den Trichter in den Darm, um das Fleiſch gut zuſammenzupreſſen, damit die Bratwürſte feſt werden. Man binde die Därme mit Bindfaden ganz kurz.

Lange Bratwürſte.

Sie werden ganz auf dieſelbe Weiſe, wie die vorhergehenden gemacht, nur ſchneidet man die Därme ein- oder zweimal länger.

Breite Bratwürſte oder Hirnwürſte.

Dieſe Bratwürſte weichen von den vorhergehenden darin ab, daß das Bratwurſtfleiſch nicht in Därme gefüllt, ſondern in's Netz eingehüllt wird. Sie werden dick und breit gemacht.

Bratwürſte mit Trüffeln.

Man hacke Trüffeln unter das Bratwurſtfleiſch, und während man die Würſte ſtopft, fülle man auch Trüffelſchnitte oder kleine Trüffelſtücke mit ein. Uebrigens ändert ſich nichts in der Geſtalt der Bratwürſte, ſie mögen rund, lang, breitgedrückt oder wie ſonſt geformt ſeyn.

Große Leberbratwürſte.

Dieſe ſind ebenfalls große mit Netz umhüllte Würſte, zwei- oder dreimal länger und dicker, als gewöhnlich. Um dieſe Würſte darzuſtellen, nimmt man vom Netze des Schweines ein Stück von angemeſſener Größe, breitet es auf einem Tiſche aus und legt

Digitized by Google

ſchwache Schichten Bratwurſtfleiſch darauf und zwiſchen dieſelben umgeſchlagene Netzſtücke und halb gar gekochte Schweinsleber. Dieſes Fleiſch muß bloß auf die Mitte der Umhüllung gelegt werden, damit man die beiden Ränder des Netzſtückes übereinander ſchlagen könne. Man kocht die Würſte in einer ihrer Größe angemeſſenen Form aus Weißblech und bedeckt dann dieſe Form ſehr dick mit Bauchfett oder Schweineſchmalz. Man würzt mit Salz, Pfeffer, geriebenen Muskatnüſſen, Gewürznelken. Das Bauchfett, welches während des Kochens ſchmilzt, dringt in die Form hinab und umgiebt die Bratwurſt. Iſt das Kochen beendet, ſo läßt man abkühlen und ſtürzt die Form um, um die Wurſt heraus zu bekommen, welche dann überall mit einer Schicht ſehr ſchmackhaften Fettes überzogen iſt. Man ordnet ſie in dieſer Beſchaffenheit mit andern ihresgleichen auf einer kleinen Schüſſel.

Man kann es auch unterlaſſen, dieſe Art von Bratwurſt in Netz einzuſchlagen und im Innern derſelben auch die Leberſtücke weglaſſen.

Mit Fett überzogene Bratwürſte.

Dieſes ſind die gewöhnlichen Bratwürſte, lang oder kurz; ſie werden wie die vorhergehenden gekocht, aber ohne Schweinsleber im Bratwurſtfleiſche. Man kann letzteres indeſſen mit Trüffelſchnitten mengen.

Bratwürſte mit Champagner.

Dieſer leckere und ausgezeichnete Zuſatz eignet ſich nur für Bratwürſte, welche mit Schöpsdärmen gemacht werden, ohne Rückſicht darauf, ob ſie lang oder rund ſind. Während man das Bratwurſtfleiſch in die Därme füllt, gießt man auch von Zeit zu Zeit ein Wenig Champagner mit zu, ſo daß davon das Fleiſch bloß befeuchtet, keinesweges aber zu ſtark ver-

Digitized by Google

dünnt werde. Man rechnet gewöhnlich ein Glas Wein auf 2 oder 3 Würste. Statt des Champagners kann man Madeira, Malvasier, Constantiawein ꝛc. nehmen. Der Wurstler wird wohlthun, diesen leckern Bratwürsten noch Trüffeln zuzusetzen.

Nachdem man diese Würste in der Pfanne mit Butter oder Schweineschmalz gebraten hat, kann man noch ein Gläschen Cognac oder Madeirawein zusetzen.

Schlackwürste.

Man nehme dazu das magere und kurze Fleisch des Schweines, die Hälfte seines Gewichtes Rindslende und ebensoviel alten Speck. Letzteren zerschneidet man in Würfel, während man das beiderlei Fleisch miteinander zerhackt. Auf 6 Pfund zubereitetes Fleisch nehme man 10 Loth Salz, 1 Quentchen gemahlenen Pfeffer, ebensoviel gestoßenen Pfeffer und Pfefferkörner, 3 Quentchen Salpeter, mische Alles sorgfältig und lasse die Masse 24 Stunden lang stehen. Den folgenden Tag reinige man die Rindsdärme, Kalbsdärme oder andere Dickdärme, die eben zu haben sind, wie sich's gebührt; man fülle sie mit der Fleischmischung, drücke das Fleisch mittelst eines glatten Holzstückes im Darme gut zusammen, schnüre die Würste wie eine Tabackscarotte mit Bindfaden und wenn sie endlich gut gefüllt sind, so lege man sie in's Pökelfaß, lasse sie 8 Tage lang in dem Salze, dem eine gleiche Quantität Salpeter zugesetzt ist, verweilen; trockne sie dann im Rauche, überziehe sie mit Weinhefe, in welcher Salbei, Thymian, Lorbeerblätter und Basilicum abgekocht worden ist; wenn sie trocken sind, wickele man sie in Papier, um sie in Asche aufzubewahren.

Man ißt diese Würste, nachdem sie in einer ähnlichen Brühe gekocht worden sind, wie für das Abkochen des Schinkens angegeben worden ist.

Digitized by Google

Kleine Würste von Estremadura, unter dem Namen chorizos bekannt.

Man stoße Schweinefleisch und Schweineleber mit Speck, Pfeffer, Salz, Nelkenpfeffer, Salpeter, Lorbeerblättern, Knoblauch, Thymian, Salbei und Wachholdern. Diese Mischung, versetzt mit vielen Pfefferkörnern und langen Stücken von spanischem Pfeffer, fülle man in Rindsdärme. Man exponirt die Würste endlich dem Rauche von Wachholderreisig und reibt sie dann auswendig mit Piment. Diese Würste sind in Spanien sehr beliebt; man ißt sie sowohl gedämpft, als gebraten.

Servelatwurst.

Man wähle mit Fett durchwachsenes Schweinefleisch, hacke es mit Petersilie, Zipollen, ein Wenig Knoblauch nach Geschmack und setze ein Wenig Muskatnuß und Lorbeerblätter zu. Man würze auf angemessene Weise mit Salz, gemahlenem und ganzem Pfeffer, sowie auch mit ein Wenig der viererlei Gewürze. Diese Mischung fülle man in Schweins- oder Kalbsdärme, je nach der Dicke, welche die Servelatwürste bekommen sollen. Man bindet die Enden der Würste gut zu, ohne sie der ganzen Länge nach zu schnüren; sodann hängt man sie einige Tage in den Schlot, um sie zu räuchern. Wünscht man dem Wurstfleisch eine dauernde, schönrothe Farbe zu geben, so setzt man ihm, nachdem es gehackt ist, ein Wenig Cochenille zu, oder man kann auch von Zeit zu Zeit, während man das Wurstfleisch in die Därme füllt, einige Tropfen einer Cochenilleabkochung zusetzen.

Die Servelatwürste werden zwei oder drei Stunden lang über schwachem Feuer gekocht, und der Wurstler verkauft sie sowohl roh als gekocht.

Digitized by Google

Rohe Servelatwurst.

Diese Servelatwurst wird nicht gekocht, auch das Fleisch dazu nicht gehackt; man schneidet vielmehr aus ganz magerem Schweinefleisch äußerst dünne Schnitte und schichtet sie übereinander, nachdem man sie in rothem Wein, Weinessig, mit etwas Wasser vermischt und stark gesalzen, Pfeffer, Lorbeer, Salbei, Thymian, Basilicum, Knoblauch und Coriander marinirt hat. Es ist gleichgültig, ob man diese Marinade kocht oder nicht kocht. Wenn die Fleischschichten 6 oder 7 Tage lang in der Marinade gelegen haben, so füllt man sie in Därme, wie schon bemerkt worden, und würzt sie dabei mit feingestoßenem Pfeffer, mit ganzem Pfeffer, Salz, Coriander und feingestoßenen Muskatnüssen. Man drückt diese Schnitte mittelst eines glatten Holzes möglichst dicht in die Därme, damit sie sich nebeneinander lagern und ein ununterbrochenes Ganzes zu bilden scheinen. Nachdem man auf diese Weise einige Schichten eingefüllt hat, thut man wohl, sie mit einem Cochenilleauszug etwas zu befeuchten, weil diese Gattung von Servelatwürsten ein schönes rothes Aussehen besitzen muß. Wenn man endlich den Darm zugebunden hat und die Wurst sonach fertig ist, legt man sie noch 8 Tage lang in dieselbe Marinade, aus welcher man eben die Fleischschnitte herausgenommen hat. Endlich räuchert man sie noch einige Tage oder hängt sie des Trocknens halber in Streichluft.

Man muß diese Servelatwürste in sehr kleiner Quantität anfertigen, denn im Ganzen finden sie wenig Liebhaber.

Servelatwurst auf italienische Art.

Man hacke mageres Schweinefleisch mit dem vierten Theile seines Gewichtes gewöhnlichem Speck;

Digitized by Google

man würze mit Gewürz, Salz, Coriander und feingepülvertem Anis. Auf diese Mischung gieße man halb weißen Wein, halb warmes Schweinsblut; man schneide Streifen aus dem Kopffleische des Schweines oder aus der Zunge, um sie mit dem andern Fleische in Därme von angemessener Dicke und Länge zu füllen, welche man dann an den beiden Enden zubindet. Man kocht diese Würste über Kohlen und setzt sie zuletzt dem Rauche von grünem Wachholderreisig aus.

Servelatwurst mit Trüffeln.

Man hacke rohe Trüffeln mit dem Servelatwurstfleische, fülle auch Trüffelschnitte zugleich mit dem Fleische in die Därme.

Servelatwurst mit Zwiebeln.

Man nehme Zwiebeln, je nach der Fleischquantität, aus welcher Servelatwürste gemacht werden sollen, hacke dieselben und behandle sie mit geschmolzenem Speck oder Schweineschmalz über dem Feuer. Sobald sie etwa drei Viertel gar gekocht sind, mengt man sie mit dem Wurstfleische.

Servelatwurst mit Chalotten oder Knoblauch.

Man hacke Chalotten oder Knoblauch unter das Servelatwurstfleisch, fülle auch davon dünne Schnitte oder Streifen mit in den Darm. Auch diese Art von Servelatwurst wird sehr wenig verlangt, ja sie ist sogar den Damen und solchen, die eine schwache Verdauung besitzen, widerwärtig.

Digitized by Google

Servelatwurst mit Kalbfleisch, Hasenfleisch oder Kaninchenfleisch.

Man vermische das magere Fleisch dieser verschiedenen Thiere mit dem übrigen Servelatwurstfleisch und fülle es in Därme.

Fleischwürste.

Man wähle die Dickdärme des Schweines, wasche dieselben und reinige sie, wie weiter oben angegeben worden, lege sie 24 Stunden lang in frisches Wasser, lasse sie abtropfen und trockne sie dann gut. Ist dieses geschehen, so zerschneide man sie in lange Streifen und ebenso auch Fleisch und umgebe sie mit kleinen Stücken von Bauchfett; man setze Salz, Pfeffer, gestoßene aromatische Pflanzen zu und fülle mit dieser Mischung andere Därme; man binde sie an beiden Enden und lege sie tief unten hin in's Pökelfaß.

Der Wurstler verkauft gewöhnlich diese Würste roh, aber er muß deren auch gekocht vorräthig haben; er kocht sie in einer Fleischbrühe mit Wurzelwerk, einem Bündelchen Petersilie und Zipollen, etwas Thymian und Lorbeerblättern. Sehr vortheilhaft kann man statt der Fleischbrühe zu gleichen Theilen Milch und Wasser nehmen. Wenn diese Würste gekocht sind, läßt man sie in der Brühe erkalten, und bratet sie endlich auf dem Roste.

Marinirte und geräucherte Fleischwürste.

Man wasche gut das Gekröse und die dicken, fetten Därme des Schweines und schneide sie so lang, als die Fleischwürste werden sollen. Man lege sie in eine Marinade von Weineſſig, mit Wasser verdünnt,

Digitized by Google

Lorbeerblättern, Thymian, Basilicum einen halben Tag lang; den Weineſſig und das Waſſer kann man durch reinen weißen Wein erſetzen, und die Würſte werden dadurch nur noch wohlſchmeckender. Man zerſchneide endlich einen Theil dieſer Därme, ferner Schweinefleiſch und Bauchfett, die ebenfalls marinirt worden ſind, in Streifen, würze mit Salz, Pfeffer, viererlei Gewürz und ein Wenig Anispulver; man fülle den Reſt der Därme mit dieſer Miſchung, jedoch nur zu zwei Dritttheilen, weil ſie ſonſt während des Kochens platzen könnten; man ſchnüre endlich die Fleiſchwürſte, wie eine Tabacksſcarotte, mit Bindfaden und hänge ſie in den Schlot, um ſie zu räuchern. In Folge dieſer Behandlung halten ſie ſich einige Zeit.

Wenn man ſie kochen läßt, muß man zugleich, um ſie ſaftig zu machen, ein gutes Stück Bauchfett mitkochen, denn durch das Räuchern ſind ſie etwas ausgetrocknet.

Fleiſchwürſte von Troyes.

Man koche ein Kalbs- oder Schweinsgekröſe über Kohlen, ſetze ein Kuheuter zu, laſſe abtropfen und ſchneide es in Streifen; man hacke Champignons, Peterſilie, Chalotten, ſchneide Trüffeln in längliche Stücke, paſſire Alles in Butter und benetze mit weißem Wein, dem man ein Wenig concentrirte Bouillon zuſetzt; man würze mit Salz, feingeſtoßenem Pfeffer, geriebener Muskatnuß und Würznelken; man koche Alles bis ungefähr auf die Hälfte ein, ſetze dann das Gekröſe und das Euter nebſt 6 Eidottern zu, um Alles gut miteinander zu verbinden; man rühre dieſe Miſchung ununterbrochen, die zwar heiß werden, aber nicht in's Sieden gelangen darf, fülle endlich damit gut gereinigte Därme, die man zuvor 5 oder 6 Stunden lang in ſchwach mit Eſſig angeſäuertes Waſſer

Digitized by Google

gelegt hat, um ihnen jeden schlechten Geruch zu nehmen; man binde die Würste an beiden Enden zu, ohne sie zu stark anzufüllen, und gebe ihnen eine viereckige Form. Diese Fleischwürstchen müssen in weißem Wein und Bouillon bei einem sehr gelinden Feuer gekocht werden; sie halten sich nur 3 oder 4 Tage und sind eine äußerst wohlschmeckende Speise. Man ißt sie, wie die andern Fleischwürste, auf dem Roste gebraten.

Das Abklären und die Benutzung der Gallert.

Alle Zubereitungen des Wurstlers liefern Gallert; der Wurstler benutzt den größten Theil derselben, um die Gegenstände, welche er verkauft, damit zu decoriren und ihnen ein mannigfaltiges Ansehen zu verleihen. Er geht dabei auf folgende Weise zu Werke: Wenn irgend ein Stück seines Geschäftes fertig gekocht und die Brühe gehörig eingekocht ist, so nimmt er zuerst das Fett ab, gießt die Brühe durch ein Sieb und bringt sie dann wieder über das Feuer, um sie abzuklären. Diesen Zweck erreicht er, indem er eine geschälte Citrone (mehr oder weniger je nach der Quantität) und Eiweiß nebst den zerbrochenen Eierschalen hineingiebt. Wenn die Fleischbrühe abgeklärt ist und gehörig Körper angenommen hat, gießt er sie durch eine Serviette und dann in Formen von verschiedener Gestaltung und Größe.

Bouillontafeln.

Nach Cadet de Gassicourt.

Fettfreies Ochsenfleisch vom Hintertiertel 12 Pfd., Kalbsfüße 6 Stück, gelbe Rüben, Lauch, Sellerie, von jedem ein starkes Bund, geröstete Zwiebeln

Digitized by Google

und Gewürznelken, von jedem 6 Stück, arabisches Gummi 1½ Pfund.

Das Fleisch wird zerhackt, im Mörser unter Zusatz von Wasser gestoßen, ausgedrückt und so fortgefahren, bis zur völligen Erschöpfung des Fleisches; der Rest wird gepreßt. Die vereinigten Flüssigkeiten werden eine kurze Weile gekocht, durchgeseiht, dann im Wasserbade bis auf 1½ Schoppen etwa eingedampft. Die Gemüse und Kalbsfüße werden gereinigt und zerschnitten, nebst den Zwiebeln und Gewürznelken mit Wasser in dem papinianischen Topf an's Feuer gesetzt, zum Kochen gebracht und erkalten gelassen vor dem Oeffnen des Deckels. Das Decoct wird filtrirt, vom Fett befreit, wieder auf's Feuer gesetzt und mit zwei Eiweißen geklärt, filtrirt und auf dem Wasserbade eingedampft. Das arabische Gummi wird in dem ihm gleichen Gewicht Wasser gelöst und in ein Seihtuch gegossen, die Lösung in die zu drei Vierteln reducirten Kalbsfüße und Gemüsebrühe gegossen und weiter verdampft; zuletzt werden die 1½ Schoppen Fleischbrühe zugefügt, noch etwas eingedampft, dann in Formen gegossen und bei mäßiger Wärme getrocknet.

Die Tafel von 1 Loth Gewicht, in einem halben Pfunde kochendes Wasser gelöst und 1 Gramm Kochsalz zugesetzt, giebt eine gute Tasse Fleischbrühe.

Schweinsfüße à la Sainte-Menehould.

Man zerlege die Schweinsfüße in zwei Stücke, umwickele sie mit einem breiten Bindfadenbande, so daß sie sich während des Kochens nicht öffnen können; man gebe sie in ein Casserol mit Carotten, Zwiebeln, einem Bündelchen Petersilie und Zipollen, Lorbeerblättern, Thymian, Gewürznelken, etwas Salzlake,

Digitized by Google

Wasser oder Fleischbrühe und weißen Wein. Um wohlfeiler zum Ziele zu gelangen und demnach die Füße besser herzurichten, könnte der Wurstler dieselben in dem Ueberreste der Brühe kochen, in welcher er Ohren, Schweinsköpfe oder Schinken gekocht hat; er ließe sie dann 24 Stunden lang schmoren, hierauf kalt werden und nehme dann die Hülle ab; sodann taucht er die Füße in warme Butter und wendet sie in schönen weißen Brodkrumen um. Sie werden sodann ganz gerade auf eine flache Schüssel gesetzt, so daß die Zehen unten hin kommen und zwar zu 4 oder zu 6. Nach dem gewöhnlichen Gebrauche schichtet man sie übereinander wie lange Würste. Viele Wurstler unterlassen es, die Füße zu spalten, besonders wenn sie nicht sehr stark sind.

Schweinsfüße, mit Trüffeln gefüllt.

Man nehme die halben Schweinsfüße und koche sie in derselben Brühe, wie eben angegeben; man lasse sie darin 8 Stunden über schwachem Feuer kochen, nehme sie endlich heraus und wenn sie halb kalt sind, befreie man sie von ihrer Hülle, nehme auch die Knochen heraus, und nach dieser Operation koche man in Fleischbrühe ein mit Brodkrume gehacktes Kalbseuter; diese Sauce koche man etwas ein, setze weißes Fleisch von Geflügel hinzu, oder in Ermangelung Fleisch von Kälbern, jungen Kaninchen, Fasanen u. s. w., alsdann in Scheiben zerschnittene Trüffeln, 3 oder 4 Eidottern, ein Wenig von dem viererlei Gewürz, Salz, groben Pfeffer und ein Wenig Rahm. Nachdem die Farce vollendet ist, füllt man damit die Füße, umwickelt das Ende derselben mit Schweinsnetz, damit nichts herausfalle; man tauche sie endlich in warme Butter und wende sie sodann in feinen, weißen, gesiebten Brodkrumen um.

Digitized by Google

Geräucherte und überzogene Schweinszungen.

Man putze die Zungen, beseitige die Knorpel, die sich am dicksten Ende befinden; man brühe die Zungen in siedendem Wasser, ziehe die Haut ab, mit welcher sie bedeckt sind, und lege sie sodann in einem steinzeugenen Topfe auf eine Schicht von Salz, Pfeffer, etwas Salpeter und allen Arten klein gehackter aromatischer Kräuter; man bestreue sie mit denselben Ingredienzien, lege noch eine zweite Schicht Zungen ein u. s. w., bis sie von dem aufgelegten Deckel zusammengedrückt werden. Andere füllen den Topf nur zu zwei Dritttheilen und decken dann auf die oberste Schicht eine hölzerne Scheibe, die sie belasten, so daß die Zungen beständig von der Salzlake bedeckt bleiben. Man lasse sie eine Woche lang in dieser Pökelbrühe, nehme sie endlich heraus, lasse sie abtropfen, umhülle sie mit Schweinsnetz, oder fülle sie noch besser in Dickdärme vom Schwein, vom Rind oder vom Kalb, die man an beiden Enden zubindet. Damit die Zunge eine gute Gestalt bekomme, muß man eins der Darmenden auf der linken Seite zunähen, alsdann den Darm wieder auf die rechte Seite umwenden. Man steckt alsdann die Zunge in diese Art von Beutel, dessen Ende das Ende der Zunge umgiebt, ohne daß man die Naht bemerkt. Man hängt sodann die Zungen zwei oder drei Wochen lang in den Schlot, kann sie aber auch schneller räuchern, wenn man sie mehrmals dem Rauche von grünem Wachholderreisig exponirt, wodurch sie zugleich auch einen sehr aromatischen Geschmack bekommen. So zubereitete Zungen halten sich wohl 6 Monate lang; der Wurstler kann dergleichen gekocht und roh in seinem Laden ausstellen, sie ganz oder zerschnitten nach dem Gewichte verkaufen. Um

Digitized by Google

sie zu kochen, bringt man sie in Wasser mit ein Wenig rothem Wein, Salz, Pfeffer, Gewürznelken, einem Bündelchen Thymian und Petersilie, Zipollen, Lorbeerblättern, Basilicum und einigen Zwiebeln. Der Wurstler kann und muß diese Zungen mit Gelée in verschiedener Gestalt ausputzen.

Gekochter Schinken.

Schinken auf die gewöhnliche oder natürliche Weise. Man nehme ganz leicht das obere Fleisch eines Schinkens weg, welches vom Speck, der ihn begrenzt, ranzig seyn könnte; man nehme den Röhrenknochen und selbst die Pfanne heraus, um besser das Salz ausziehen zu können; auch das Ende der Hosse schneide man ab und weiche den Schinken eins, zwei oder drei Tage, je nach seiner Größe, in lauwarmes Wasser. Wenn man glaubt, das Salz genug herausgezogen zu haben, legt man ihn in ein leinenes Tuch, welches man so zubindet, daß kein Theil des Schinkens entblößt bleibt. Ist dieses geschehen, so legt man ihn in einem Kessel in gleiche Theile Wasser und Wein, gewürzt mit Zwiebeln, Carotten, Petersilie, Lorbeerblättern, Thymian, Basilicum und Knoblauch; bei gelindem Feuer kocht man ihn, wenn er recht gut werden soll, 5 oder 6 Stunden. Es ist von Belang, daß die Flüssigkeit nie in's Kochen übergehe. Man beurtheilt den Grad des Kochens mit einer Spicknadel oder mit einem Strohhalm, womit man in den Schinken einsticht. Letzterer muß, z. B., wenn der Schinken vollkommen gar ist, bis in's Innere desselben eindringen. Ist das Kochen vollendet, so nimmt man den Schinken vom Feuer, bindet das Tuch auf, nimmt die Knochenpfanne heraus, bindet dann das Tuch wieder zu, indem man es sehr fest anzieht, um dem Schinken eine schöne

Digitized by Google

Gestalt zu geben, und legt ihn so auf einen Durchschlag. Auf diese Weise läßt man ihn kalt werden und bis zum folgenden Tag abtropfen. Man putzt ihn nun gut, zieht die Schwarte ab und bedeckt ihn mit einer guten Brodkrumenkruste, welcher man auch gehackte feine Kräuter und ein Wenig Pfeffer zusetzen kann. Man trägt ihn nun auf einer Schüssel auf, so daß er auf einer Serviette aufliegt und an der Hosse mit Papier umwickelt ist. Diese dicke und nett ausgeschnittene Papierumwickelung trägt zur Verzierung des Schinkens bei.

Will man den Schinken noch schmackhafter machen, nachdem er gekocht ist, so setze man der Flüssigkeit, in welcher er gekocht worden, ½ Nösel starken Cognac zu und bringe den Schinken in dieser Brühe noch eine Viertelstunde über's Feuer. Diese Brühe darf nicht verloren gehen, und man gebe deßhalb, nachdem der Schinken herausgenommen, einen Kalbskopf oder Schöpsenköpfe hinein, die ohne alle andere Zuthat hierin sehr gut werden. Will man lieber in dieser Brühe eine Hammelbrust mit durchgeschlagenen Erbsen oder Bohnen kochen, so kann man sich überzeugt halten, daß auch dieses Gericht äußerst schmackhaft ausfallen werde. Diese Brühe kann auch benutzt werden, um darin Gemüse, wie z. B. Kohl, Rüben, Kartoffeln, zu kochen, die sämmtlich sehr wohlschmeckend ausfallen werden.

Schinken am Spieße. Man putze den Schinken ab, nehme ihm, wie angegeben worden, die Knochen, runde ihn gut ab, lasse ihn lange in warmem Wasser liegen, um das Salz auszuziehen; man lege ihn in eine Schüssel mit in große Scheiben zerschnittenen Zwiebeln und Carotten, mit Petersilienbündeln und Lorbeerblättern. Man befeuchte Alles mit gewöhnlichem weißen Wein, oder, wenn man den Aufwand nicht scheut, mit 1½ Flasche Malagawein,

Digitized by Google

Champagner, Dry Madeira- oder Xeres-Wein. Man lasse ihn so wenigstens 24 Stunden in der Schüssel liegen, die unter dem Deckel gut mit einer Serviette verschlossen ist. Man nehme dann den Schinken heraus, stecke ihn an den Spieß, befeuchte ihn mit seiner Marinade, und wenn er beinahe gahr ist, so nehme man ihn vom Spieße ab, ziehe die Schwarte ab, panire ihn mit feinen Brodkrumen. Man kann ihn auch glasiren und mit in Felder ciselirtem Gelée überziehen.

Der Schinken wird bekanntlich in Schnitte zerlegt und so ohne Weiteres gegessen, aber man hat auch noch andere Arten, den gekochten Schinken zu serviren: Man zerlegt ihn nämlich in dünne Schnitte, bratet dieselben in der Pfanne, dem Schaffen oder auf dem Roste mit Butter und trägt ihn dann, mit Petersilie umgeben, auf.

Gekochter Vorderschinken.

Er wird ganz so zubereitet, wie der Hinterschinken, nur nimmt man ihm selten die Schwarte, umwickelt auch das Knochenende, an welchem man ihn anfaßt, nicht mit Papier, giebt ihm aber einen dicken Ueberzug von Brodkrumen. Die Wurstler pflegen in ihren Laden mehrere dergleichen Vorderschinken in derselben Schüssel aufzustellen, so, daß die Röhrenknochen nach Oben und nebeneinander zu liegen kommen.

Frisch eingesalzenes, junges Schweinefleisch.

Um diesen Artikel ganz gut herzustellen, nimmt man das Rippenfleisch und die Brust des Schweines, giebt eine Schicht Salz in einen steinzeugenen Topf. Auf dieses Salz legt man das in mehr oder

Digitized by Google

weniger große Stücke zerschnittene Fleisch. Man bedeckt dasselbe mit einer neuen Salzschicht, dann kommt eine Schicht Schweinefleisch u. s. f., bis alles Fleisch eingesalzen ist. Den Beschluß macht eine Schicht Salz, auf welche man noch ein Tuch und eine hölzerne Scheibe mit Belastung bringt. Man kann dieses junge eingesalzene Schweinefleisch schon nach 6, 7 oder 8 Tagen kochen.

Die Pariser Wurstler kochen es bloß in Wasser und verkaufen es so ganz warm. Sie klopfen die Rippenstücke und verkaufen sie, auf dieselbe Weise zubereitet, unter dem Namen plates côtes. Diese Speise findet dort sehr viele Käufer.

Speck.

Man nehme alles Fleisch hinweg, welches den Speck bedecken könnte und reibe seine ganze Oberfläche mit feinem Salz ein (1 Pfd. auf 10 Pfd. Speck); man setze auch dem Salze 10 Loth Salpeter auf's Pfund zu. Nachdem man den Speck überall eingerieben hat, bringt man ihn in den Keller, so daß eine Seite Speck dergestalt auf die andere zu liegen kommt, daß die inneren Flächen sich berühren. Dergleichen zwei Speckseiten lege man zwischen zwei Breter, die man, um dem Speck größere Festigkeit zu geben, stark belastet. Nach Verlauf eines Monates hängt man den Speck an einem kühlen Orte an die Luft, um ihn gänzlich auszutrocknen.

Kuchen oder Brod aus Schweinsleber oder Schweinefleisch.

Man nimmt die Leber oder frisches Schweinefleisch, hackt sie ganz fein und zerstößt sie gut im Mörser, so daß man sie nicht durch's Sieb zu strei-

Digitized by Google

chen braucht. Ein Stück gekochter Schinken wird ebenfalls gleich der Schweinsleber klar gehackt und gestoßen. Sind alle diese Fleischsorten untereinandergerührt, so nimmt man ungefähr auch halb soviel geschabten Speck, den man hackt und gut zerstößt. Hierauf mischt man den Speck unter das Fleisch, indem man die Ingredienzien im Mörser stößt; zu gleicher Zeit setzt man auch 6 Eier zu. Man würzt mit Salz und Gewürzen, setzt ½ Glas Blut von Schweinen oder von Geflügel zu und endlich ein kleines Glas guten Cognac. Ist Alles gut untereinandergemengt, so nimmt man eine Form oder ein Casserol, welches man inwendig mit sehr dünnen Speckscheiben auslegt; man fügt noch 2 Finger dick Farce hinzu, alsdann legt man in gewissen Abständen Speckstreifen und in die Zwischenräume Trüffelstücken und kleine Essiggurken. Man bedeckt diese Schicht mit Farce und fährt fort, Speckstreifen, kleine Essiggurken und Trüffeln einzulegen, bis die Form endlich voll ist. Man bedeckt sie noch mit Speck und läßt sie dann ungefähr 3 Stunden lang im Ofen. Ist die Form halb kalt geworden, so stürzt man sie um, befreit sie von den Speckstreifen, putzt sie ab und kann sie auf einem Sockel von Brodkrume decorirt mit Schweineschmalz serviren.

Gespickte Schweinsleber.

Die Wurstler spicken manchmal die Schweinsleber mit dicken Speckstreifen, kochen sie in einer kräftigen Brühe und bedecken sie sodann mit Gallerte. Die Leber von schöner dunkelrother Farbe, mit diesen weißen Speckstreifen durchzogen und mit goldgelber Gallerte bedeckt, macht im Laden des Wurstlers einen schönen Effect; inzwischen ist diese Speise nicht sonlich beliebt.

Digitized by Google

Italienischer Käse.

Man zerstoße und zerreibe eine Schweinsleber mit ⅔ Speck und ⅓ Bauchfett; man mische beide gut untereinander und würze gut mit Pfeffer, Salz, Gewürzen, Thymian, Salbei, Lorbeerblättern, Basilicum, gehackter Petersilie, Coriander, gestoßenem Anis und geriebener Muscatnuß; man bedecke die Ränder und den Boden einer weißblechernen Form mit Schweinsnetz; den Käse lege man in die Mitte; man bedecke ihn mit andern Speckscheiben und bringe ihn in den Ofen. Wenn er gar ist, so lasse man ihn in der Form kalt werden und nehme ihn auf die Weise heraus, daß man die Form in siedendes Wasser taucht. Der ganze Käse ist von einem trefflichen Fett umgeben. Die Pariser Wurstler ciseliren mit dem Ende eines spitzigen Messers, einer Spicknadel oder einem dergleichen Instrumente kleine Quadrate in dieses Fett; sie verkaufen diese Speise zu 1 Fr. das Pfund. Wer eine schwache Verdauung hat, muß diese Speise wie ein Gift fliehen.

Schweinskäse.

Nachdem man einen Schweinskopf gänzlich von seinen Knochen befreit hat, zerschneide man das sämmtliche Fleisch desselben in mehr oder weniger lange und dicke Stücke; man sondere das Fette vom Mageren; ebenso schneide man die Ohren ab, zerkleinere sie, vermische Alles mit Lorbeerblättern, Thymian, Basilicum, Salbei, feingehackter Petersilie (Salbei in sehr kleiner Quantität), Gewürzen, Salz und Pfeffer, ferner mit geriebener Muskatnuß, dem Gelben und dem Safte einer Citrone; man breite die Haut des Kopfes in eine Salatschüssel, nähe die Löcher der Ohren zu, lege dann auf diese Haut die Streifen, so

Digitized by Google

daß man Fettes und Mageres gehörig abwechseln läßt, ferner die Ohren, ein Wenig Bauchfett, scharlachrothe Schweinszunge und in Streifen zerschnittene Trüffeln. Alles dieses umgebe man mit der Haut und nähe dieselbe fest zu. Man koche diesen Käse in einer runden oder länglichen Pfanne mit Wasser, welchem man Thymian, Lorbeerblätter, ein Bündelchen Petersilie, Salbei, Basilicum, Gewürznelken, Salz, Pfeffer und eine Flasche Wein zusetzt. Nach 7 oder 8 Stunden nehme man den Käse aus der Pfanne, und wenn er noch lauwarm ist, gebe man ihn in eine Form aus Weißblech oder Zinn, welche mit derjenigen der Pfanne einige Aehnlichkeit hat; man bedecke ihn alsdann mit seiner Gallerte, nachdem dieselbe mit Eiweiß abgeklärt worden.

Die Pariser Wurstler machen gewöhnlich eine Menge dieser Käse mit geringeren Kosten: sie unterlassen es nämlich, scharlachroth gefärbte Zungenstreifen einzulegen, Trüffeln und Wein dabei in Anwendung zu bringen; statt der abgeklärten Gallerte bedecken sie diesen Käse ganz schlicht mit Schweineschmalz, oder ciseliren dasselbe. Sie geben ihm gewöhnlich eine runde oder viereckige Form, verkaufen ihn dabei fast um denselben Preis, wie den vorhergehenden Käse, der doch weit besser ist. Diese Speise ist ziemlich leicht zu verdauen, sobald man nicht zuviel davon genießt.

Schweinskopf.

Will man einen Schweinskopf bereiten, so beint man denselben roh aus, daß die Schwarte mit soviel Fleisch wegkommt, als das Untermaul dick ist, füllt dieses mit einem guten Fleischteig voll, welches auf verschiedene Arten gewürzt werden kann, wie, z. B., mit Trüffeln, Cardamomen, Zimmet, Basilicum

Digitized by Google

ꝛc. Wie die Gewürze anzuwenden ſind, wird Jeder, der die Bereitung der Würſte gehörig begriffen hat, ſchon wiſſen. Die Pariſer Charcutiers machen den Schweinskopf am Allereinfachſten; ſie ſalzen nämlich den von Unten aufgeſpaltenen Kopf, wo die Knochen herausgenommen wurden, ganz an einem Stücke ein, dann kochen ſie ihn gut weich, ſchneiden das noch an der Schwarte hängende Fleiſch gleich und füllen daſſelbe mit Zunge, Ohren, Rüſſel vom Schweine, welches recht weich gekocht iſt, aus und legen es auf ein Tuch, wickeln dann den Kopf in die gehörige Form zuſammen, binden ihn mit dem Tuche feſt und laſſen ihn völlig erkalten; nach dieſem wickeln ſie das Tuch ab, paſſen von einem andern Schweinskopf, welcher ſchön geformte kleine Ohren hat, die Ohren darauf, welche mit kleinen Holzſtiften angeheftet werden; dann beſtreichen ſie den ganzen Kopf ſammt Ohren mit einer braun gefärbten Gallerte (Gelée bien rougu avec du sucre brû'é), welche mit gebranntem Zucker gefärbt iſt, laſſen dieſe erkalten und haben nun einen ſchön geformten, glänzend braunrothen Schweinskopf fertig, den ſie mit zwei eingeſteckten Zähnen und gläſernen Augen und einem ro.) gefärbten Zungenſpitzchen und einer Zeichnung mit ausgelaſſenem Schweineſchmalz verzieren, wozu ſie zu letzterem ein kleines Spitzhütchen von Blech gebrauchen, woran vorn ein kleines Löchelchen zum Auslaufen iſt; dieſes wird mit Schmalz, das mit irgend einer beliebigen Farbe gefärbt wurde (saindoux pour dessiner) angefüllt und mit der einen Hand feſtgehalten, mit dem Daumen der andern Hand ausgedrückt, wo man mit Geſchicklichkeit alle mögliche Figuren, Sterne, Ehrenkreuze, Namenszüge ꝛc. auftragen kann.

Bei dieſer Zubereitungsmethode erſpart man viele Arbeit, wie, z. B., das Zunähen, und hat we-

Digitized by Google

gen des Garsiedens nicht zuviel zu besorgen, weil ein roher Kopf, welcher mit rohen Substanzen gefüllt ist, von ungleicher Dicke ist, am Rüssel versieden, an der Stirne aber nicht gar werden kann; jedoch nach der Art der Pariser kann in 12 Stunden ein Arbeiter, der damit umzugehen weiß, zwei bis drei Dutzend solcher Köpfe fertig machen, welche alle gelingen müssen.

Pasteten gehören nicht zur Wurstlerei, obgleich sie sehr leicht zu verfertigen sind; wer dergleichen zum Verkauf halten will, kann sie billig von Straßburg bei Monsieur Muller, Pàtissier, rue des Juifs à Strassbourg, beziehen.

Man bereitet den Schweinskopf auch nach folgendem Recepte:

Man nehme die Knochen aus dem Kopfe mit der größten Sorgfalt, schäle die Zunge und schneide sie in Streifen, man setze auch Stücken mageren Fleisches hinzu und ganz fetten Speck, lege Alles einige Tage lang in eine Marinade aus gleichen Theilen Weinessig und Wasser; man würze mit in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln, mit Petersilie, Knoblauch, Lorbeerblättern, Muscatnuß, Gewürznelken, Salz und Pfeffer; man mache alsdann eine Farce, mit welcher man den Grund des Kopfes ausfüllt, auch mische man Zungenstücke und Stücke von marinirtem Fleische, mit Zusatz von zerschnittenen Trüffeln, darunter; man nähe nun den Kopf zu, wobei man bemüht ist, ihm soviel, wie möglich, seine frühere Gestalt wiederzugeben; man binde ihn dann in eine weiße Serviette und lege ihn mit seinen zerkleinerten Knochen in einen Dämpftopf. Thymian, Coriander, Lorbeerblätter, Salbei, Petersilie, Gewürznelken, Salz und Pfeffer müssen in angemessener Quantität in den Dämpftopf gegeben werden, in welchem man auch noch außerdem eine Flasche weißen Wein und Wasser gießt

Digitized by Google

so daß der Kopf gänzlich davon bedeckt ist. Man kocht ihn so bei gelindem Feuer. Nach Verlauf von ungefähr 8 Stunden probirt man ihn mit einer Spicknadel, um zu erfahren, ob er hinlänglich gekocht sei. Ist Letzteres der Fall, so nimmt man den Dämpftopf vom Feuer und nimmt den Schweinskopf heraus.

Wenn der Kopf endlich nur noch lauwarm ist, so preßt man ihn stark, um alle Flüssigkeit auszudrükken; hierauf läßt man ihn gänzlich erkalten, um seine ganze Oberfläche mit Gallerte oder Brodkrume zu bedecken.

Marinirte Schweinsohren.

Die Schweinsohren wäscht man, schabt sie gut ab, würzt sie mit Salz, ganzem Pfeffer, gestoßenen aromatischen Kräutern, viererlei Gewürz, Petersilie und gehackten Zipollen. Dieses Alles giebt man, sammt den Ohren, in ein Gefäß mit gleichen Theilen Wasser, weißem Wein und Essig. Nach Verlauf von 8 Tagen läßt man die Ohren abtropfen und in einem Dämpftopfe mit Schwarten, Kopfknochen oder Rückenwirbeln kochen, von welchen Knochen der Wurstler immer reichlichen Vorrath hat. Man setzt auch mehrere Lorbeerblätter, ein reichliches Bündelchen Thymian, Petersilie, Zipollen, einige Gewürznelken, eine reichliche Handvoll Salz, einige Schinkenstücke u. s. w. zu, gießt etwas Wasser darüber und läßt sie bei schwachem Feuer 6—8 Stunden lang langsam kochen. Man prüft sie mit der Spitze einer Spicknadel, oder auch mit einem etwas starken und zugespitzten Strohhalm. Wenn die Spicknadel oder der Strohhalm leicht eindringen, so nimmt man das Gefäß vom Feuer, läßt aber die Ohren noch gegen 2 Stunden lang in ihrer Brühe liegen; endlich nimmt

Digitized by Google

man sie mit einem Schaumlöffel heraus, um sie nicht zu zerbrechen. Man legt sie auf eine weiße Serviette, die an ihren vier Zipfeln über eine tiefe Schüssel gespannt ist. Hier läßt man sie erkalten und abtropfen, bedeckt sie dann mit einer dicken Schicht Brodkrumen und legt sie je 2 und 2, oder je 4 und 4 auf Schüsseln, in welchen sie im Laden aufgestellt werden. Derjenige Theil, mit welchem die Ohren am Kopf saßen, muß auf den Boden der Schüssel zu stehen kommen. Der Wurstler muß darauf sehen, sie zierlich zu ordnen, damit sie sich gut ausnehmen.

Der Wurstler hat gewöhnlich marinirte und nicht marinirte Ohren vorräthig und macht dieses durch ein Aushängetäfelchen mit metallenen Lettern bekannt, wie es auch hinsichtlich seiner andern Zubereitungen und Waaren der Fall ist.

Glasirte Schweinsohren mit Trüffeln.

Die Mannigfaltigkeit ist in einem Wurstlergeschäft eben so unentbehrlich, als die Reinlichkeit, die geschmackvolle Aufstellung und das gute Würzen. Der Wurstler darf sich nicht damit begnügen, bloß Ohren, nach dem vorhergehenden Recepte zubereitet, in seinem Laden aufzustellen, denn dergleichen findet man überall, und wenn übrigens der Käufer immer dieselbe Speise genießen soll, so wird er endlich derselben überdrüssig, läßt sich eine andere in seiner Behausung bereiten, wenn dazu Gelegenheit vorhanden ist, oder im entgegengesetzten Falle wählt er sich beim Pastetenbäcker, oder beim Speisewirth ein anderes Gericht. Der Wurstler weiß nun aber recht gut, wie wichtig es für ihn sei, daß seine Kunden nicht genöthigt sind, aus seinem Laden fortzugehen und ihre Bedürfnisse anderwärts zu kaufen. Er muß deßhalb Schweins-

Digitized by Google

ohren von verschiedenerlei Zubereitungsart haben, von denen ich hier nur eine einzige anführen will.

Man nehme eine gewisse Quantität Schweinsohren und koche sie zugleich miteinander, weil damit Ersparniß verbunden ist; man senge sie, reinige das Innere derselben, schabe sie mit einem Messer, wasche sie in mehrmals erneuertem Wasser, brühe sie und koche sie endlich in einem Dämpftopfe mit Fleischbrühe, einem Kalbsbug, Speck, Zwiebeln, Pastinaken, Carotten, Gewürznelken, Lorbeerblättern, einem Bündelchen Thymian, Zipollen und Petersilie. Nachdem sie die gehörige Zeit gekocht worden sind, nehme man sie heraus, lasse sie auf einem weißen Tuche abtrocknen, setze die Brühe wieder über's Feuer, kläre sie ab, um daraus eine gute Gallerte zu bekommen, aus welcher man einen Sockel auf einer Basis von Schweineschmalz macht; man glasire die Ohren, stelle sie gerade auf diesen Sockel und umgebe sie mit schönen ganzen Trüffeln; auch das Innere des Ohres fülle man mit Trüffeln aus.

Gespicktes Kalbfleisch.

Man löse die Kalbsdrüse ganz aus, lege sie in ein weißes Tuch, klopfe sie mit dem Hackmesser, spicke sie dann tief und von allen Seiten mit dicken Speckstreifen, die man mit feinem Salz, Pfeffer, vierlei Gewürz, Petersilie und Zipollen, ganz fein gehackt, ein Wenig Thymian, Basilicum und Lorbeerblättern, ebenfalls fein gehackt, auf die Art würzt, daß man sie darin umwendet. Obgleich das Kalbfleisch ganz dicht gespickt ist, so ziehe man doch von Stelle zu Stelle Stücken Bauchfett, auf gleiche Weise, wie der Speck gewürzt, und Stücken rohen Schinkens ein. Wenn die Schulterdrüse des Kalbes gut bedeckt und gut mit Speckstreifen durchzogen ist, so

Digitized by Google

schreitet man nun zum Kochen derselben. Man muß darauf sehen, sie mit ihrem Euter bedeckt zu erhalten und so verfahren, daß die Speckstreifen nicht durchdringen. Man befestige die Oberhaut mittelst einer Heftnadel und Bindfaden, damit die Häute, welche die Drüse bedecken, sich nicht zurückbegeben, und daß auch die Drüse nach dem Kochen gehörig bedeckt bleibe. Man streiche nun den Boden eines Casserols mit Butter aus, belege ihn mit Kalbfleisch- und Schweinefleischschnitten, mit Speckscheiben, mit 4 oder 5 dicken rothen Carotten, ebensoviel Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern und lege die Drüse in dieses Casserol, worauf man sie mit denselben Gewürzen bedeckt, auf welche man sie schon gelegt hat. Zuletzt bedecke man sie mit einer Scheibe Papier, welche mit Butter bestrichen ist, begieße die Drüse mit Kraftbrühe und setze gegen das Ende des Kochens ½ Glas guten weißen Wein zu. Die Drüse muß zuerst ziemlich stark gekocht werden, gleich nachher 2 Stunden lang auf ein gelindes Feuer kommen, auch gebe man etwas Feuer auf den Deckel des Casserols. Wenn die Drüse im Laden aufgestellt werden soll, läßt man sie zuvor abtropfen, löst die Heftstiche, bringt die Brühe über ein scharfes Feuer, legt das Kalbfleisch einige Augenblicke hinein, damit es Farbe bekomme; alsdann überzieht man es mit geformter oder nicht geformter Gallerte. Der Wurstler verkauft so zubereitetes Kalbfleisch gewöhnlich das Pfund für 1 Frank 80 Centimen, und es ist bei Gabelfrühstükken eine beliebte Speise. Der Wurstler würde wohlthun, sein gespicktes Kalbfleisch mit noch größerer Sorgfalt zu behandeln, und müßte er auch den Preis desselben noch höher ansetzen, denn sein Laden muß so ausgerüstet sein, daß er Jedes Geschmack befriedigen kann.

Digitized by Google

Kalbfleisch, mit Trüffeln gefüllt.

Man nimmt eine schöne, ganze Kalbsdrüse, klopft sie, wie oben angegeben, nimmt die Häute und das Euter ab, welche dieselbe bedecken; man legt die schöne Seite des Fleisches auf den Tisch und mit einem gutzugespitzten Messer sticht man in das Fleisch, gleichsam, als wollte man eine Scheibe davon abschneiden. Endlich zieht man das Messer zur Hälfte zurück, hebt es empor, um eine Oeffnung zwischen dem Fleische zu erzeugen. Man schiebt alsdann so tief, als möglich, Speckstreifen ein, welche nach obiger Angabe gewürzt sind, ferner auch Trüffeln, die man zuvor in dicke Streifen geschnitten hat. Man wiederholt dieses Einstechen in's Fleisch ein Wenig tiefer und schiebt in diese Oeffnungen Speckstreifen, die in gehackten Trüffeln umgewendet worden sind, ferner Schinkenstreifen und Bratwurstfleisch. Auf diese Weise fährt man fort, bis die Kalbsdrüse ganz gespickt ist; alsdann bedeckt man sie mit dem Euter, wie ich schon weiter oben erklärt habe; man legt sie dann in einen ähnlichen Dämpftopf, wie man zum Kochen des gespickten Kalbfleisches anwendet, nur sorgt man dafür, die Drüse so einzulegen, daß sie sich in der Mitte wölbt, und daß sie eine ähnliche Form, wie ein gefüllter Truthahn bekommt. Nachdem sie einigemal aufgewallt hat, giebt man auch Feuer auf den Deckel. Man nimmt sie endlich aus dem Gefäß heraus, glasirt sie, reibt sie mit ein Wenig Oel und legt sie auf einen Sockel von Schweineschmalz, womit man die Basis der Gallerte umgiebt. Man halbirt Trüffeln, rundet sie auf einer Seite gut zu und legt sie mit der Schnittfläche auf den Rand des Sockels und der Gallerte. Diese Speise ist eine der ausgezeichnetsten Leistungen des Wurstlers.

Digitized by Google

Gefüllter Truthahn mit Gallert und Trüffeln.

Dieſe Speiſe findet man ſehr gut bei den Pariſer Wurſtlern, welche das Pfund für 2 Fr. 20 Cent., jedoch ohne Trüffeln und ohne Piſtazien, verkaufen; mit letzteren iſt der Preis weit höher. Die Zubereitung bei den vorzüglichſten Pariſer Wurſtlern iſt folgende: Man wähle einen großen Truthahn, beine ihn aus, indem man mit dem Rücken anfängt, und ſich hütet, die Haut zu zerreißen. Man nehme die Flechſen an den Beinen heraus, hebe das Fleiſch dieſer Theile ab, ſowie auch dasjenige des Magens. Hierzu füge man ein Stück friſches, mageres Schweinefleiſch, eine Scheibe Kalbfleiſch und fetten Speck in gleichem Betrage mit dem Fleiſche des Truthahnes. Man würze mit Salz, Gewürzen und klargehackten, trockenen Kräutern. Man ſtoße Alles in einem Mörſer, breite die Haut auf einem feinen Tuche aus, lege das Fleiſch darauf, dann eine Schicht Farce, etwa von der Dicke eines Zolles, dann eine Schicht kleiner Fleiſchſtreifen, die man abgehoben hat, ſodann eine andere Schicht von Schinkenſchnitten oder eine Schicht von geſpickten, ſcharlachroth erhaltenen Schweinszungen oder Trüffeln; eine andere Schicht von Mandeln, geſchälten Piſtazien und kleinen Pfeffergurken. So fährt man abwechſelnd fort, bis der Truthahn gefüllt iſt; oben darauf legt man den Reſt der Farce, rollt den Truthahn auf dieſer letzten Farceſchicht, bringt die Haut aneinander mit einer Heftnadel, und nachdem dieſes geſchehen iſt, näht man ſo, daß die ganze Farce in der Haut zuſammengehalten wird, nicht heraustreten kann, und daß der Truthahn eine etwas längliche Geſtalt bekomme. Nachher bedeckt man ihn mit Speckſcheiben, ein Wenig Salz, hüllt ihn in eine Serviette, deren beide Enden man zuſammenbindet,

Digitized by Google

umwickelt ihn über der Serviette mit Bindfaden, damit er die gegebene Form behalte. Man kocht ihn dann in einem Caſſerol, oder in einem Topf, wie gedämpftes Fleiſch, und ſervirt ihn mit der durch's Sieb gegoſſenen und in Gelée verwandelten Fleiſchbrühe.

Mehrere Wurſtler zerſtoßen das Gerippe des Truthahns und kochen es in einem Caſſerol mit zwei oder drei Schöpfkellen voll Fleiſchbrühe; ſie gießen alsdann den Saft durch's Sieb und bedienen ſich deſſelben, mit einem Glas weißen Wein verſetzt, um ihre Galantine damit zu befeuchten. Sie kochen das Geflügel über ſchwachem Feuer vier Stunden lang. Andere umgeben und bedecken die Galantine mit Gelee, ſetzen ſie auf einen Sockel von ciſelirtem Schweineſchmalz und umgeben ſie mit kleinen Schuppen aus Gelée.

Gefüllter Truthahn nach Beauvilliers.

Der Truthahn muß ausgebeint, alsdann auf einer Serviette, wie oben geſagt, ausgebreitet werden. Man bedeckt ſodann die Haut mit einer gekochten Farce aus Fleiſch von Federvieh; auf dieſe Farce legt man dicke Speckſcheiben, gewürzt mit Salz, Gewürzen, Pfeffer, gepülverten aromatiſchen Kräutern, Peterſilie und gehackten Zipollen, ferner mit Scheiben von gekochtem Schinken; mit Schnitten von Truthahnfleiſch (wenn es nicht ausreichend iſt, die Haut des Truthahns zu füllen, ſo ſetzt man gebratenes Bruſtfleiſch vom Truthahn zu); man legt dann wieder Farce auf, Speckſcheiben, Schnitte von Federviehfleiſch, bis man das Ziel erreicht hat. Bei'm Zunähen der Haut ſucht man ſo viel, wie möglich, die Form des Truthahns zu erhalten; man bedecke ihn

Digitized by Google

nun mit Speckscheiben und hülle ihn in ein neues, wollenes Tuch, was man zusammennäht, dessen beide Enden man mit einem Bindfaden bindet. Ist dieses geschehen, so lege man den so vorgerichteten Truthahn in eine Bratpfanne auf den Rücken, nachdem man dieselbe mit zwei oder drei Schinkenscheiben, einem Kalbsbein, zerstoßenem Truthahngerippe, Carotten, Zwiebeln, Gewürznelken und Lorbeerblättern ausgelegt hat. Man bedecke Alles mit Speckscheiben und gieße dann Bouillon hinzu, so daß der Truthahn gleichsam darin eingeweicht ist; man lege ein mit Butter gestrichenes Papier unter den Deckel der Bratpfanne und lasse ihn ungefähr 3 Stunden lang darin kochen. Ist dieses geschehen, so nehme man den Truthahn vom Feuer, lasse ihn eine halbe Stunde lang in seiner Brühe erkalten, nehme ihn dann heraus, beseitige das wollene Tuch und die Speckscheiben, womit er bedeckt ist, reibe ihn leicht mit Bauchfett, Oel, oder ganz fettem Speck, um ihn glänzend zu machen, und richte ihn in einer Schüssel auf einer Unterlage von Gallerte an.

Glasirtes Rindfleisch.

Die Pariser Wurstler verkaufen auch glasirtes Rindfleisch, welches sie auf folgende Weise zubereiten:

Sie nehmen eine gute Rindslende, lösen das Fett ab und befreien sie von der Muskelscheide; Manche lassen das Fett drei Finger hoch längs der ganzen Lende; sie spicken dieselbe mit dicken Speckstreifen, gewürzt oder nicht gewürzt, geben ihr eine runde und bauchige Form und legen sie in ein Casserol oder in einen runden Topf, mit Fleischüberbleibseln, Kalbsbein, Schinkenschnitten, einem Schweinsfuß, einem Kräuterbündelchen, Zwiebeln, Carotten,

Digitized by Google

Salz und ein Wenig viererlei Gewürz. Sie übergießen die Lende mit Bouillon und der Brühe, in welcher Schweinsköpfe oder Schinken gekocht worden sind. Dieser Zusatz giebt dem Rindfleisch einen trefflichen Geschmack und gebietet, schwach zu würzen. Nachdem die Lende in einigen Stunden gar gekocht worden, legt man sie in eine Schüssel, übergießt sie mit der Brühe und läßt sie so bis zum folgenden Tage stehen. Wenn sich die Gallert gebildet hat und zu fest ist, so setzt man ein Wenig Bouillon zu; im entgegengesetzten Falle kocht man die Gallert ein und klärt sie ab. Nachdem man die Lende gut abgeputzt hat, legt man sie in eine runde Schüssel und bedeckt sie mit dieser Gallert, die man auf verschiedene Weise anordnet. Einige Wurstler zerschneiden Gallert in Streifen von 1 Zoll oder ½ Zoll Breite und legen diese Streifen in Vierecken auf die Lende; Andere legen auf die abgerundete Spitze dieser Lende einen Streifen fester Gallert von hinlänglicher Breite, um dieselbe zu bedecken, und bringen auf diesem Streifen kleine, schwach geschlagene Gelée-Häufchen an.

Inneres des Wurstladens.

Art und Weise, die verschiedenen Theile des Schweines und die anderen Gegenstände, welche der Wurstler verkauft, sauber und anmuthig aufzustellen.

Die Art und Weise, wie der Wurstler seine Waaren aufstellt, ist keineswegs eine gleichgültige Sache; die Ordnung, die Symmetrie der verschiedenen Gegenstände lassen seinen Laden in einem vortheil-

Digitized by Google

haften Lichte erscheinen. Wenn die Güte, die Mannigfaltigkeit der Zubereitung, die Richtigkeit des Gewichtes, die Kunden festhalten, so ist es die Sauberkeit, die dem Auge wohlgefällige Art der Ausstellung, welche fast immer die Kunden angelockt hat. Das wissen auch die Pariser Wurstler recht gut; deßhalb verwenden sie alle Sorgfalt darauf, ihre Waaren geschmackvoll auszustellen, und gerade diesem Umstande verdanken sie zum Theil ihren Ruf. Man kann sie in der That nicht genug in der Beziehung loben, daß sie die Erzeugnisse eines Gewerbes, dessen Manipulationen häufig ekelhaft sind, dem Auge auf eine angenehme Weise darzustellen verstehen; und man kann sich nicht zu große Mühe geben, sie in dieser Beziehung nachzuahmen. Folgendes ist der sichere und leichte Weg, dieses auszuführen.

Der Laden des Wurstlers muß etwas groß und gut gelüftet sein, damit die Luft frei zwischen dem Fleische, womit er angefüllt ist, circuliren könne. Er muß mit ganz glatten Steinwürfeln gepflastert sein, damit man häufig die Flecken von Fett abwaschen könne, welches auf den Boden fällt. An der Decke und rings an den Wänden müssen eiserne Haken angebracht sein, um getrocknete Blasen-, Servelatwürste, frische Schweinsschinken u. dgl. aufhängen zu können.

Den Hintergrund des Ladens überspannt man mit einem weißen, linnenen Tuche, welches mit Bindfadenschlingen an kleine eiserne Häkchen gehangen wird, die in kleinen Abständen voneinander angebracht sind. Unter diesem Tuche ist eine massive Tafel, die mit der Fleischbank der Fleischer ziemliche Aehnlichkeit hat, angebracht. Hier liegen die Hackmesser, die breiten und schmalen Fleischermesser, und hier pflegt auch der Wurstler zu schneiden, zu wägen und die Stücken rohen Fleisches zu verkaufen. Ueber dieser Art von

Fleiſchbank und auf dem weißen Tuche hängen beſonders die halben Schweine an ihren Haken. Die Eingangsthür befindet ſich in der Vorderwand; rechts von dieſer Thür iſt das Comptoir, am Ende des Comptoirs, ganz nahe an der Thür, iſt der Schaukaſten (la montre), eine Art mit Gläſern ausgeſetzter Kaſten, der in die Straße vorſpringt und einem gläſernen Schranke ohne Thüren und Fächer ähnlich iſt, (wir werden bald wieder auf dieſen Theil zurückkommen), und am andern Ende des Comptoirs iſt eine Reihe von Fächern, etwas weniger breit, als der Comptoirtiſch, auf welchem das erſte Bret aufliegt. Dieſe Fächer oder Breter beſtehen gewöhnlich aus dreien oder vieren, ſind mit weißem Papier überzogen, deſſen Rand gezähnelt oder feſtonartig ausgeſchnitten iſt und als eine Draperie herabfällt. In dieſen Fächern, oder auf dieſen Bretern, ſtehen nun Teller mit Bratwürſten, Blutwürſten und anderen Erzeugniſſen des Wurſtlers. Das Comptoir, welches immer mehr lang, als breit iſt, hat auch eine gewiſſe Anzahl ſolcher Breter. An der Seite des Schaukaſtens iſt das Comptoir mit mehreren runden Stäben aus Meſſing ausgeſtattet, welche der Wurſtler immer im glänzenden Zuſtande zu erhalten bemüht ſein muß. Der Schaukaſten, der durch nichts vom Comptoir getrennt iſt, hat einen Fußboden aus Marmorſtücken, und die meſſingenen Stäbe umgeben ihn wenig nach Links. An demjenigen Theile der Decke, die unmittelbar darüber liegt, ſind ſtarke, eiſerne Haken angebracht; etwa 1 Fuß unter dieſen Haken läuft ein hölzerner Balken von einem Ende des Comptoirs quer durch bis zum andern und iſt ebenfalls mit dergleichen Haken verſehen. Wir wollen jetzt die Art und Weiſe beſchreiben, wie der Wurſtler ſeine Waaren aufzuſtellen pflegt.

Digitized by Google

Er beginnt zuerst damit, daß er an den oberen Haken Würste aufhängt, so, daß sie von einem Haken zum andern Festons bilden, wobei er darauf sieht, daß er an's Eisen denjenigen Theil der Wurst anhängt, der gebunden und folglich unterbrochen ist; an jede Stelle, wo die Wurst sich erhebt, hängt er frische oder getrocknete Lämmernetze. An die zweite Reihe von Haken hängt er auf dieselbe Weise andere Würste, ohne indessen Lämmernetze hinzuzufügen, weil das Ende derer der ersten Reihe auf diese fällt, und weil andere mit den Gegenständen, die auf dem Marmorboden des Schaukastens stehen, confundirt werden würden. Rechts und links von diesen Draperien ganz neuer Art thut der Wurstler wohl, mehrere aufgeblasene trockene Blasen aufzuhängen, aus deren Mitte lange, geräucherte Servelatwürste herabhängen. So füllt man die Zwischenräume gut aus, und das Ganze harmonirt miteinander. Einige Wurstler hängen Servelatwürste, oder große Bratwürste neben die getrockneten Därme, welche zwei oder drei Ketten bilden. Hat der Wurstler die erste Anordnung getroffen, so geht er daran, die Marmortafel des Schaukastens zu besetzen und beginnt damit, daß er die am Wenigsten hervortretenden Gegenstände zunächst an's Glas bringt; auch läßt er sodann lange und runde Gegenstände miteinander abwechseln: so legt er, z. B., in der Längenrichtung eine überzogene Zunge und einen gefüllten Truthahn; die zweite Reihe bilden abwechselnd lange Servelatwürste und runde Stücken gespicktes Kalbfleisch, glasirtes Rindfleisch, Schweinsköpfe, italienische Käse. Zwischen diesen flachen Gegenständen sind Schüsseln mit Fußgestell, auf welchen man Bratwürste von verschiedener Gestalt wahrnimmt.

Es giebt mehrerlei Arten, die Bratwürste auf den Schüsseln zu ordnen; die langen Bratwürste lie-

Digitized by Google

gen, einander kreuzend, in größter Regelmäßigkeit aufeinander, so daß zwischen ihnen sich kleine Quadrate bilden. So kann man diese Würste etwa bis zur Höhe eines Fußes übereinander schichten. Die langen, viereckigen und mit Fett überzogenen Bratwürste werden auf dieselbe Weise geordnet, nur mit der Ausnahme, daß der Haufen nur halb so hoch ist, und daß die Bratwürste vielen Zwischenraum haben müssen, weil sie nicht soviel Festigkeit, als die runden und langen Bratwürste besitzen, die in Därme gefüllt sind; ja es ist sogar gut, zwischen jede Schicht oder Reihe von Bratwürsten eine Schicht oder Reihe kleiner Stäbe von derselben Form zu legen, damit letztere ihnen zur Unterstützung dienen. Die flachen, sehr breiten, in ein Stück Netz eingeschlagenen und mit Leber gefüllten Bratwürste bedekken bloß die Oberfläche einer gewöhnlichen Schüssel. Fünf dieser Bratwürste sind gewöhnlich ausreichend. Was die kleinen, in ein Stück Netz eingeschlagenen Würste anlangt, so ordnet man sie um den Rand der Schüssel herum im Kreise, so daß die Mitte leer bleibt. Man verfährt auf folgende Weise: Man fängt damit an, nebeneinander eine doppelte Reihe Netzwürste zu legen. Nach dieser ersten Tour legt man eine Netzwurst mitten auf diesen doppelten Kreis, so daß sie zur Hälfte auf dem einen und zur Hälfte auf dem anderen Kreise aufruht. Man läßt den Zwischenraum eben so groß, wie die Bratwurst und legt nun eine andere Wurst in gleicher Weise, wie erstere, auf; so fährt man fort, bis man das Ende dieser zweiten Tour erreicht hat. In die dritte Reihe bringt man einen Doppelkreis; in der vierten Reihe erneuert man die Tour mit den Zwischenräumen u. s. f., ungefähr etwas über 1 Fuß hoch. Die Anordnung trägt viel zum Aufputz des Schaukastens bei. Man ordnet auch die kleinen, runden Bratwürstchen

Digitized by Google

auf dieselbe Weise, nur ist es hier schwieriger, ihnen eine feste Lage zu geben. Diese geschichteten Bratwürste müssen in die Ecken des Schaukastens gestellt werden.

Der Wurstler füllt auch Teller mit Scheiben rohen, nicht gesalzenen Speckes, welch zusammengerollt und aufeinander gelegt werden.

Der Schaukasten ist gewöhnlich eine ebene Oberfläche, ein andermal hat er ein Gestell, welches mit weißem, ausgeschnittenem oder nicht ausgeschnittenem Papier bedeckt ist. Eine derartige Einrichtung ist sehr vortheilhaft für alle Theile der Ausstellung. Auf dieses Gestell stellt der Wurstler gewöhnlich die mit Brodkrumen überzogenen Schinken mit einer Papierhülle am Ende des Schinkenbeines, die Schweinsohren, die Schweinsfüße, bald ganz gerade, gleich einem Bündel, in die Schüssel gestellt, bald quadratisch geordnet, wie ich hinsichtlich der runden Bratwürste angegeben habe. Die Wurststücken werden auch quadratisch geordnet, aber am Häufigsten werden sie in eine Ecke des Schaukastens gelegt ꝛc. Ich möchte einem Wurstler noch folgende Verschönerungen anrathen, welche man in Paris bei den besten Wurstlern wahrnimmt. Man sieht hier niedliche Gefäße aus weißem, ganz hellem Glas, mit einem convexen Deckel, mit ganzem oder gestoßenem Pfeffer, oder mit kleinen Trüffeln, oder auch mit Lorbeerblättern, oder Gewürznelken gefüllt. Außerdem haben sie noch kleine Schüsseln, mit weißem Papier bedeckt und gezähnelt ausgeschnitten, auf welchen große Trüffeln, Essiggurken u. s. w. liegen. Blumengefäße, je nach der Jahreszeit, zieren noch diese Ausstellung und vermehren den Reiz derselben. Endlich pflegen sie auch noch, der Ordnung und des Schmuckes halber, in jede ihrer Zubereitungen einen kleinen eisernen oder hölzernen Spieß, von ungefähr 2 oder 3 Zoll Länge zu

Digitized by Google

stecken, an welchem oben eine roth lackirte, blecherne Etiquette, in Form eines Herzes, oder eines länglichen Vierecks, angebracht ist. Dieses blecherne Schildchen ist mit einer kleinen, vergoldeten Vignette eingefaßt und enthält in goldenen Buchstaben den Namen der betreffenden Speise. Streng genommen, machte sich dieses bloß bei getrüffelten Gegenständen nothwendig, deren Qualität nicht immer dem Auge erkennbar ist, ferner bei großen, nicht angeschnittenen Stücken, die mit Schweineschmalz oder Gelée überzogen sind und sich in diesem Betreff sämmtlich ähnlich zu sein pflegen, wie, z. B., gespicktes Kalbfleisch, glasirtes Rindfleisch, italienischer Käse, Schweinskopf u. s. w.

So giebt es auch Schaukästen, die amphitheatralisch angeordnet sind, was von der Oertlichkeit abhängig ist. Der Wurstler sieht auf den ersten Blick, welcher Nutzen sich daraus für die schöne Anordnung seiner Ausstellung ziehen läßt.

An der Stelle, wo sich der Schaukasten mit dem Comptoir vereinigt, und folglich neben der Frau des Wurstlers, befinden sich verschiedene Dinge, welche sie immer bei der Hand haben muß, und zwar 1) ein Teller, gefüllt mit gehackten, feinen Kräutern, mit welchen sie die garnirten Teller decorirt. 2) Eine Schüssel mit gewöhnlichem Gelée für denselben Zweck. 3) Ein Gefäß voll Schweineschmalz mit einem großen hölzernen Löffel darin; dieses Fett ist einer von den Gegenständen, welche am Häufigsten verlangt werden. 4) Eine Schüssel voll Bratwurstfleisch, welches an Personen verkauft wird, welche damit Gemüse, Geflügel u. dgl. füllen, oder es auch zu Fleischklößchen, zu Fleischpastetchen und anderen Speisen benutzen. 5) Einen gebratenen Schweinsrücken von frischem Schweinefleisch, der stückweise verkauft wird. Diese letzteren Gegenstände stehen auch hinter dem

Glasschranke, weil sie für's Auge wenig Angenehmes haben.

Nicht so verhält es sich mit der Gallert, die man in Formen bringt, und welche so auf eine äußerst leichte Weise die mannigfaltigsten und niedlichsten Gestalten annimmt. Bald macht der Wurstler daraus kleine Austerschalen, mit denen er einen Teller anfüllt; er gestaltet auch seine Gallert zu einem kleinen Thurm, der auf einem Hügel steht, und umgiebt ihn mit einem Kreise kleiner Gränzsteine, wie man sie sonst um die befestigten Schlösser herum antraf; bald zerschneidet er sie in Streifen, in runde Scheiben, in Rauten und bedient sich ihrer, um damit sein gespicktes Kalbfleisch, sein glasirtes Rindfleisch, seinen mit Trüffeln gefüllten Truthahn ꝛc. zu bedecken.

Garnirte Teller.

Wir wenden uns jetzt zu den garnirten Tellern für Frühstücke. Es giebt deren zweierlei Arten und zwar die einfach garnirten, ferner die doppelt garnirten Teller. Die Frau des Wurstlers arrangirt sie nach dem Geschmack und nach den pecuniären Kräften ihrer Kunden. Für einfach garnirte Teller legt sie auf den Boden des vom Käufer mitgebrachten Tellers einen Schinkenschnitt, in welchem Fettes und Mageres miteinander vermischt sind, ferner einen Schnitt gespicktes Kalbfleisch und einen Schnitt gefüllten Truthahn. Zwischen diese Schnitte ordnet sie Scheiben von gekochter Servelatwurst, auch eine oder zwei Scheiben von roher Servelatwurst. Sie garnirt dann Alles mit feinen Kräutern, ohne indessen Zeichnungen anzubringen. Ein solcher Teller kostet 15 bis 24 Sous.

Digitized by Google

Die doppelt garnirten Teller sind weit theurer, aber auch ausgezeichneter. Die Frau des Wurstlers bildet zuerst eine Lage von Schinkenschnitten, bedeckt sie dann mit Gallert, und zwar entweder in breiten Streifen, oder ganz, wie gewöhnlich. Auf diese Gallert legt sie nun gespicktes Kalbfleisch und Servelatwurst. Auch diese Schicht bedeckt sie mit Gallert und beginnt nun eine Schicht von mit Trüffeln gefülltem Truthahn, oder nach dem Geschmacke des Käufers bloß von gefülltem Truthahn. Den Käufer thut sie indessen immer wohl, bei jeder neuen Anordnung zu Rathe zu ziehen. Ist dieses Alles vollndete, so schlägt sie irgend eine Zeichnung vor, ein Kreuz der Ehrenlegion, einen Buchstaben des Alphabets, oder eine Blume, und legt alsdann die ausgeschnittene Figur auf den Teller. Sie verfolgt ganz genau die Umrisse mit Gallert und feinen Kräutern, von denen sie abwechselnd Gebrauch macht, wie man sich der Farben zu bedienen pflegt. Sie verwendet auch wohl zerschnittene Trüffeln, Essiggurken ꝛc.; was eine anmuthige Abwechselung giebt und diesen Teller zu einer Zierde der besten Tafeln erhebt. Um ihn noch mehr zu verschönern, kann man ihn auch mit kleinen geformten Figuren umgeben.

Alle Gewichte aus Messing müssen schön geputzt und nach ihrer Reihenfolge längs dem Comptoir aufgestellt sein. Die Wagen müssen von demselben Metall und äußerst reinlich gehalten seitn. Die verschiedenen Messer, nicht aber die Hackemesser, können auf der Tafel des Comptoirs liegen. Man muß soviel, wie möglich, Alles dem Blick entziehen, was plump und ekelhaft ist.

Die geräucherten Fleischwürste, die Servelatwürste, die überzogenen Zungen, die Schinken, die Speckseiten können im Laden an der Decke aufgehangen werden, die gewöhnlich hoch ist. Man nimmt

sie von da herab in dem Verhältniß, in welchem man verkauft. Der Wurstler wird indessen wohl thun, nicht zu großen Vorrath von diesen Gegenständen im Laden aufzuhäufen, sondern den größten Theil derselben auf einem Boden, einem ganz trocknen Magazin ꝛc. aufzubewahren, weil die Feuchtigkeit eines Erdgeschosses und der Umstand, daß hier seine Waaren den Angriffen der Insecten ausgesetzt sind, endlich doch für die Qualität der Waaren nachtheilig werden kann; man hängt auch trockene Netze und Blasen an die Thür.

Das frischgesalzene Schweinefleisch wird kalt verkauft, jedoch nur selten, denn der Wurstler setzt einen weit größeren Theil desselben warm ab. So muß er, z. B., des Morgens große Töpfe oder Kessel über einem gelinden Feuer haben, und sowie die Käufer vorkommen, nimmt er sein Fleisch heraus, trocknet es gut und wickelt es in das Tuch, welches der Käufer dazu mitgebracht hat. Während des Carnevals ist es selten, daß ein in guter Kundschaft sich befindender Wurstler die zahlreiche Nachfrage nach Coteletten, Schälrippchen ꝛc., die von allen Seiten stattfindet, befriedigen kann. Diese Gegenstände sind nicht theuer, aber die Leichtigkeit ihrer Zubereitung und ihr sicherer Absatz sind für den Wurstler ein ganz entschiedener Gewinn.

Digitized by Google

Verhältnißtabelle.

Berechnung, wieviel Waaren aus dem rohen Fleisch, den Knochen, dem Fette und den Eingeweiden verfertigt werden können.

Vorausgesetzt, daß das Fleisch von gutem Leinstoff, die Knochen von Thieren, die wenigstens ein Jahr alt sind, das Schmalz von allem Anderen befreit und so ausgebraten sei, wie es Seite 98 u. folgg. beschrieben ist; daß das Einsalzen ganz regelmäßig ausgeführt worden, und daß unter dem Namen „Gesalzenem" bloß solches Fleisch gemeint sei, das ordentlich durchgesalzen ist; daß ferner die Thiere, deren Eingeweide genannt werden, von dem oben angegebenen Alter sind, und daß endlich die Arbeiten genau nach der gegebenen Vorschrift gemacht werden: so stelle ich hier alle Rohproducte in Vergleich mit der verfertigten Waare, woraus dann jeder die Berechnung für sein Geschäft machen kann, wie sie für dasselbe paßt. Sollte vielleicht Einer oder der Andere Zweifel an der Wahrheit des Folgenden haben, so ersuche ich denselben, eine Probe anzustellen; jedoch von den vorn beschriebenen Regeln nicht abzugehen, sonst kann es unmöglich zutreffen.

100 Pfd. von allen Gattungen Schlachtvieh regelmäßig gemischtes Fleisch, giebt mit 13½ Pfd. Speck und dem nöthigen Salz, Gewürz, Wasser, Därmen und Bindfaden-Zugehör 135 Pfd. rohe, gemeine Fleischwürste. Natürlich muß das Fleisch zubereitet werden, wie vorn unter der Rubrik „Gemeine Fleischwürste" zu sehen ist. Weiß man, wieviel Wurst eine gewisse Quantität Fleisch giebt, so läßt sich ganz

Digitized by Google

leicht die Berechnung anstellen, nämlich nach diesem Maßstabe: Kosten 100 Pfd. Fleisch und 13½ Pfd. Speck, Salz, Gewürz, Därme und Bindfaden, Feuer zum Räuchern und Sieden nebst der Arbeit, z. B. 24 Gulden, wie groß muß man nun die Würste machen, damit das Stück 4 Kreuzer koste, und der Verfertiger seinen Verdienst herausbringe? Die Berechnung ist so: Um 100 Pfd. rein ausgebeintes und ausgehäuteltes Fleisch zu bekommen, brauche ich schon wenigstens 140 Pfd. Fleisch, mit Knochen und Muskelhäuten bewachsen; davon bringe ich so und soviel Fett, Knochen, Gehäutel, Flechsen, und endlich das Fleisch heraus; das Fett, die Knochen, kann ich wieder in's Geld setzen, aber Flechsen und Muskelhäute haben fast gar keinen Werth. Ich muß also den Hauptverdienst an den Würsten suchen und diesen schon vor der Verarbeitung berechnen: ich darf daher nicht rechnen, was mir die 100 Pfd. Fleisch, sondern was 140 Pfd. gekostet haben. Dann rechne ich, was ich für das Fett und die Knochen erlöse, und nun erst, wie schwer ich die Würste machen kann, um einen Gewinn daran zu haben. — Kostet also 1 Pfd. 6 kr., so kosten 140 Pfd. 14 Gulden. Für das Fett und das Knochenfett erlöse ich 3 fl.; also kostet das Fleisch nur noch 11 fl.; die Zugehöre will ich zu 6 fl. anschlagen, so kosten also 135 Pfd. Wurst 17 fl. Wenn das Stück Wurst 4 kr. kostet, so muß ich also das Stück $15\frac{39}{55}$ Loth schwer machen, um meine Auslagen herauszubringen. Nun will ich aber auch einen billigen Gewinn haben, und wenn ich deshalb jede Wurst nur um 2 Loth leichter mache, so habe ich anstatt 275 Würste 313 Stück, welches eine Mehreinnahme von 2 fl. 32 kr. ausmacht. Ich hoffe, man wird sich nicht gerade an diese Rechnung halten, sondern nach dem Maßstabe eines jeden Geschäfts auch die Rechnung machen kön-

Digitized by Google

nen; dieſes iſt bloß die Form, der Weg zum Ausrechnen. Wenn indeſſen obiges Verhältniß bei gemeinen Fleiſchwürſten galt, ſo giebt's für die Göttinger ein ganz anderes, und zwar:

100 Pfd. rohes Fleiſch mit 18 Pfd. Speck und ſonſtigem Zugehör geben, wenn die Würſte 2 Monate alt, alſo die Zeit da iſt, wo ſie verkäuflich werden, 90 Pfd. fertige Wurſt. Man rechnet deshalb aus, wieviel das Pfund, oder das Stück, koſten muß, und beſtimmt den Verkaufspreis, wie oben gelehrt wurde.

100 Pfd. Knochen geben, wie Seite 14 u. folgg. unter der Rubrik „Die Knochen und ihre Beſtandtheile" zu ſehen iſt, 10 Pfd. Knochenfett, welches den Werth wie abgehobenes Fett hat.

100 Pfd. Leber, Lunge und ſonſtiges Eingeweide, welches von 4jährigem Rindvieh, 1jährigen Schweinen, 1jährigen Schafen und 4 Wochen alten Kälbern entnommen iſt, geben, ohne alle andere Beimiſchung: 81 Pfd. Wurſt.

100 Pfd. friſches Fleiſch ſchwindet, wenn es geſalzen iſt, bis auf 91 Pfd. Bei dem Räuchern verliert das geſalzene Fleiſch am Gewichte nichts.

100 Pfd. rohes Schweinefett, Schaaf- oder Rindsfett, ohne allen Zuſatz von Knochen, Schwarte, oder Fleiſchtheilchen, giebt, wie Seite 98 u. folgg. unter der Rubrik „Das Ausſieden des Schmalzes" beſchrieben iſt, verarbeitet 82 Pfd. reines Schmalz und 4 Pfd. hart ausgepreßte Ueberbleibſel nebſt 1 Pfd. Satz.

100 Pfd. umgekehrte Rindsdärme geben 54 Pfd. geſchabte, und 100 Pfd. rein geputzte Därme wiegen, wenn ſie 4 Wochen eingeſalzen ſind, 89 Pfd., aber es darf kein Salz daran hängen, ſondern ſie müſſen trocken durch die Hände geſtrichen werden.

100 Pfd. ausgepreßte Ueberbleibſel vom Schmalz geben, wenn ſie wieder mit Gallertbrühe aufgeweicht

Digitized by Google

werden, 130 Pfd. Wurst. 100 Pfd. rein geputzte Schafdärme (enge) wiegen, wenn sie 4 Wochen eingesalzen sind, 80 Pfd.

100 Pfd. ungeputzte Bratwurstdärme, oder enge Schafdärme wiegen, wenn sie geputzt sind: 23 Pfd.

Sollte man diese Angaben nicht in allen Fällen bestätigt finden, so ist man vielleicht nicht nach der vorne angegebenen Regel verfahren. Ich meinerseits kann dagegen versichern, daß ich obige Sätze schon mehr, als hundertmal erprobt und berechnet habe. Zwar findet hie und da ein Unterschied statt, der aber bei einer Masse von 100 Pfd. sich gewöhnlich wieder ausgleicht. Man kann also vom kleinsten Gegenstande bis zum größten Alles berechnen und dabei Alles so anordnen, daß Käufer und Verkäufer damit zufrieden sein können.

Verkaufsregeln.

So wichtig für einen Geschäftsinhaber der Einkauf und die Verfertigung der Waaren ist, so wichtig ist auch der Verkauf. Es giebt sehr Viele meiner Gewerbsgenossen, die im Einkauf sehr vorsichtig und glücklich sind, in der Verarbeitung der Rohproducte unübertrefflich, aber im Verkauf und in auswärtigen Geschäften der Stelle, die sie einnehmen, nicht gewachsen sind. Wie wichtig für die Erweiterung und Ausbreitung eines Geschäftes ist aber der Verkauf; zu welchen Speculationen giebt er nicht Veranlassung; und wie schön klingt überhaupt der Name Speculant? Wie kann man oft durch *eine* Speculation in kurzer Zeit mehr gewinnen, als wenn man immerwährend ochs't und eselt, aber dabei bloß auf solche Vortheile denkt, welche durch die Arbeit nothwendig erlangt werden müssen? Ich pflege immer, wenn ich einen Geschäftsmann sehe, der zwar gut arbeiten,

Digitized by Google

aber sein Geschäft nicht berechnen, viel weniger speculiren kann, zu denken: „Er ist ein guter Geselle, aber Meister ist er nicht." Denn das Berechnen und Speculiren sind die Auszeichnungen eines Meisters. Pläne allein, ohne beharrliche und gute Ausführung derselben, bringen freilich keinen Vortheil; deswegen muß ein Fleischer oder Wurstler im Arbeiten und Speculiren zugleich Meister sein.

Das Erste, was den Verkauf erleichtert, ist, daß man immer einen wohlfeilen Einkauf zu erlangen sucht, was dem Fleischer deßhalb ein Hauptaugenmerk sein muß. Das ist aber, wie schon gesagt, nicht immer am Billigsten, was am Wenigsten kostet; sondern das, was der Qualität nach am Besten ist. Kauft man schlechtes Vieh billig ein, so giebt es weniger und schlechtere Waare, als wenn man immer für gutes Vieh sorgt. Also guter Einkauf und gute Waare verfertigt, so hat der Verkauf wenig Schwierigkeit! Denn hat man gute Waare, billige Preise und ein gefälliges äußeres Benehmen, so setzt man immer soviel ab, als man fertigt; ist aber die Waare zu hoch im Preise, so gehört es, wenn sie auch noch so gut ist, doch zu den Seltenheiten der jetzigen Zeit, daß man von den wohlfeileren Concurrenten nicht überflügelt werde, obgleich der Charlatanism in den größeren Städten Deutschlands die höchste Stufe erreicht hat. Durch glänzende Verkaufsläden und großartige Publication der Preise, durch übertriebene Anpreisungen, wie sie in Paris, London und Berlin wohl vorkommen, wird vieles schlechte Zeug für gute Waare verkauft, und häufig ist es der Fall, daß ein Charlatan und dessen Wesen eine Zeitlang die Menge besticht und Absatz herbeiführt, bis endlich die Leute einsehen, daß sie am Narrenseile herumgeführt wurden. Den richtigen Weg zu gutem Verkauf erblicke ich aber darin, daß man den Abnehmern zeigt,

Digitized by Google

daß man ein Geschäftsmann im vollsten Sinne des Wortes ist; daß man den Verkaufspreis der Waare genau berechnen und bestimmen kann, und daß man ihn möglichst billig bestimmt. Darum meine ich die Ehre eines Geschäftsmannes jeder Art am Besten zu erkennen, wenn er von der Waare nur die Wahrheit redet; denn ist die Waare gut, wozu dann lächerliche Anpreisungen? Oder glaubt man, sich an der Thorheit eines Abnehmers bereichern zu wollen, so wird man bald die Ueberzeugung erlangen, daß der an Gewicht, Qualität und Preis Betrogene sich nicht leicht zum Zweitenmale anführen läßt. Deßwegen muß reelle und prompte Behandlung der Abnehmer, wie freundliches Benehmen gegen dieselben Achtung, Ehre und Gewinn, aber das Gegentheil davon Schaden, Verdruß und Schande bringen.

Bei'm Kleinverkauf hat man die schönste Gelegenheit, sich Freunde und Abnehmer zu verschaffen; wer einen offenen Verkaufsladen hat, die Waare gut und um billige Preise verkauft; keinen Unterschied in Ansehung der Person macht, daß man nämlich Einen bevorzugt, den Andern verachtet, sondern Jedermann seinem Stande gemäß behandelt, sich um keine Familien- oder sonstige Streitereien bekümmert, immer Frieden mit Jedermann zu erhalten strebt, bei dem kann es an Verkauf niemals fehlen. Viele Unannehmlichkeiten giebt es freilich, denn nach Jedermanns Geschmack kann selbst der geschickteste Koch nicht kochen. Das thut aber zur Sache nichts; man giebt sich Mühe, Jeden zufrieden zu stellen und seine fernere Freundschaft zu erhalten; man nehme gegen Jeden mehr Rücksichten, als, streng genommen, nöthig ist, und erweise sich gegen Jeden freundlich. Diejenigen, die stolz sind, demüthige man niemals, selbst wenn man die beste Gelegenheit und das Recht dazu hätte; denn Ein Feind kann einem mehr schaden, als

Digitized by Google

zehn Freunde nutzen. Hat man auch im Augenblick einen kleinen Sieg, indem man einen Stolzen, oder Hochmüthigen demüthigt, so ist es immer Schaden für einen Geschäftsmann, der von Abnehmern leben muß; denn ist der Beleidigte nur ein ganz gewöhnlicher Mensch, so wird er sich bei der nächsten Gelegenheit dafür rächen. Soviel bleibt wenigstens ausgemacht, daß man dem Feinde weder Geld zu lösen bringt, noch ihm Abnehmer recommandirt.

Der ganze Verkauf beruht also auf Berechnung und der Kunst, sich Abnehmer zu verschaffen, diese immer zu vermehren und dem Geschäft eine Ausdehnung zu geben, daß man von dem Gefertigten nichts übrig behält. Wie die Berechnung anzustellen sei, ist schon gelehrt worden, und ebenso war auch schon von der Behandlung der Abnehmer die Rede. Jetzt noch einige Worte über die Erweiterung des Geschäfts!

In den Staaten, wo Gewerbefreiheit besteht, ist es ein Leichtes, sich verschiedene Niederlassungen zu gründen; wo dieses nicht der Fall ist, muß man sich Geschäftsfreunde erwerben, oder sich mit Commissions-Handlungshäusern, oder Kaufleuten, die auf eigene Rechnung den Verkauf unserer Waaren besorgen, befreunden. Daß man bei diesen Großverkäufen die Waaren etwas billiger abgeben kann und muß, versteht sich von selbst, denn jeder Handelsmann lebt vom Gewinne. Hierbei ist jedoch Vorsicht, hinsichtlich des Kreditgebens, sehr nöthig, sonst wird Benjamin Franklin's Spruch zur Wahrheit: „Daß durch Abschließung guter Händel sich Viele zu Grunde richten." Oft verkauft man auch etwas billiger, als gewöhnlich, bloß um durch diesen Verkauf einen guten Einkauf zu machen; oder weil gerade ein Gegenstand nicht anders, als unter dem Preise fortgebracht werden kann, was, zumal im Sommer, öfters vorkommt, weil in dieser Jahreszeit manche Waare nicht

Digitized by Google

lange aufbewahrt werden kann. Sehr oft kommt es wohl auch in einem Geschäfte vor, daß man einen Gegenstand sehr gut an's Geld bringt, dagegen aber an andern Gegenständen Schaden leiden muß; hier gilt es also, zu berechnen, ob man durch den Gutverkauf des Einen nicht einen Schlechtverkauf des Andern hervorruft; dieser Umstand kann sich, z. B., so einstellen: Man braucht eine große Anzahl Schinken; die Würste gehen aber nicht gut ab; man giebt sie also billiger, als andere Wurstler, und leidet durch das Schinkengeschäft an den Würsten vielleicht mehr Schaden, als man an den Schinken gewinnt. Und so ist es auch umgekehrt. Soviel vom Verkauf.

Schutz gegen theuren Einkauf.

In manchen Jahrgängen ist der Einkauf des Schlachtviehes mit besonderen Schwierigkeiten verbunden: manchmal wechselt der Preis des Viehes in einem Monat so auffallend, daß man immerwährend das Steigen und Fallen des Preises zu befürchten hat. Kommt dieser Wechsel im Winter vor, so kann er weit größeren Schaden anrichten, als im Sommer, weil man im Winter gewöhnlich, zum Vorrath für den Sommer, viel Fleisch einsalzt und die meisten geräucherten Waaren macht. Die beste Art, sich davor zu schützen, besteht darin: 1. daß man die Ernten, die Einfluß auf den Preis des Viehes haben, beobachtet; 2. daß man den gewöhnlichen Mittelpreis des Fleisches als Maßstab betrachtet.

Auf das Steigen und Fallen des Viehpreises wirken hauptsächlich Heu-, Kartoffel-, Rüben-, Frucht- und Rapsernten ein, so daß, wenn es gute Fütterjahre giebt, das Vieh theurer wird; giebt es viel Raps und viel Futter, so wird auch das Vieh theuer, das Unschlitt und Schmalz aber wohlfeil wer-

Digitized by Google

den. Das Verkaufen des Viehes außer Land macht auch die Preise höher. Wenn es in dem einen Jahre wenig Futter giebt, so daß die Landleute viel Vieh wegen Futtermangel verkaufen müssen, so kann man bestimmt vorherwissen, daß es das folgende Jahr weniger Vieh zu verkaufen und daher auch theuere Preise giebt. Oft kommt es vor, daß man in dem einen Monat um einen ganz billigen Preis Vieh einkaufen kann; den nächsten Monat steigt es aber schon so im Preise, daß es beinahe das Doppelte kostet; dieses nun vorauszusehen, wird gewiß Keinem schwer fallen, wenn man ermißt, daß um diesen Preis unmöglich lange Zeit eingekauft werden kann; denn kauft man billig ein, so wird man auch in der Regel billig verkaufen; es wird eine größere Menge verkauft werden, und daher mehr Vieh, als gewöhnlich, abgeschlachtet. Daß unter solchen Umständen viel Vieh für spätere Zeit aufgehoben wird, bis es dem Verkäufer bessere Preise bringt, versteht sich von selbst; wenn man aber weiß, daß sehr wenig, oder gar kein Futter mehr vorräthig ist, und daß demzufolge das Vieh verkauft werden muß, so ist es eben so natürlich, daß es später gewiß theurer und seltener werden müsse.

Kommt ein solcher Fall, wie der eben beschriebene, vor, so ist es ein Vortheil für die Wurstler, wenn sie ihn zu benutzen verstehen. Man schlachtet, oder kauft alsdann viel Vieh in Vorrath zusammen, soviel man nur kann und soviel sich's im Verhältnisse zum Geschäfte nur thun läßt. Ist es Sommer, so kauft man Vieh und läßt es stehen; ist es Winter, so salzt man Fleisch für 4 Wochen zum Gebrauche ein, große Stücke von 30—50 Pfd. können im Winter, wenn sie 3 Monate eingesalzen waren, mit frischgeschlachtetem Fleische vermischt, zu Fleischwürsten genommen werden. Steigt nun der Fleischpreis, so

können die Würste ebenfalls theurer verkauft werden; denn hat man billig eingekauftes Fleisch, so ist der Gewinn doch größer, als wenn man theuer einkaufen müßte. Wenn dieser Fall auch nur einmal des Jahres vorkommt, so lohnt es sich schon der Mühe. Macht man sich aber in der wohlfeilen Zeit einen Vorrath von Schmalz, geräuchertem Fleische und Speck, Würste, die sich lange aufbewahren lassen ꝛc., so kommt ein schöner Gewinn dabei heraus.

Hat man aber Grund, das Gegentheil von dem Obigen zu vermuthen, daß man nämlich theuer einkauft und gleich darauf der Preis abschlägt, so bricht man ab am Schlachten und Vorrathmachen, so viel man nur kann, sucht den Preis der Waaren so lange, als möglich, in der Höhe zu erhalten, wenn auch das Vieh schon im Preise abgeschlagen ist. Die meisten Fabricanten suchen in einer wohlfeilen Zeit die Einkäufe ihrer Rohproducte zu machen, und steigt dann der Preis dieser Gegenstände, so verarbeiten sie billige Waare und erhalten für ihre Erzeugnisse den guten Preis, den diejenigen verlangen müssen, die sich nicht vorgesehen haben, wobei sich natürlich ein bedeutender Gewinn herausstellt.

Regeln der Geschäftsführung und Anlegung des Gewinnes.

Daß ein Gewerbsmann sein Gewerbe, sowie auch alle Eigenschaften und Bestandtheile derjenigen Gegenstände, die er verarbeitet, mit wissenschaftlicher Gründlichkeit kenne, wäre in der That zuviel verlangt, wiewohl gründliches Wissen in keinem Gewerbe Schaden bringt; jedoch glaube ich, meiner Erfahrung zufolge, daß jeder, der Lust zu seinem Geschäft hat, sich bestreben werde, täglich mehr Erfahrungen zu machen, ohne sich jemals als einen „völlig

Digitized by Google

Ausgelernten" zu betrachten. Um eine Fabrik, oder ein Gewerbe, sei es, was es wolle, so zu führen, daß ein erfreuliches Resultat dabei herauskommt, ist: 1. die Arbeit richtig und regelmäßig einzutheilen; 2. muß man die Gegenstände, welche man verarbeitet, kennen; 3. muß man die nöthigen Berechnungen anzustellen verstehen; 4. muß Sparsamkeit überall, wo sie anzuwenden ist, gehandhabt werden; 5. muß der Gewinn so angelegt werden, daß das Capital sich täglich mehrt; 6. müssen alle Arbeiten so leicht, als möglich, ohne Kosten und Zeitaufwand gefertigt werden. Dies sind die Regeln der Geschäftsführung; sie festzuhalten und in der Praxis anzuwenden, sollte das Hauptstudium jedes Gewerbtreibenden von Jugend auf sein, dann wird man gewiß weniger über die schlechten Zeiten klagen hören.

Die regelmäßige Eintheilung der Arbeiten.

Jeder meiner Leser weiß gewiß, daß man aus Fabriken viele Gegenstände um einen viel billigeren Preis bezieht, als wenn man sie von einem Meister anfertigen läßt. Fragt man nun nach dem Grunde, so wird man vernehmen: 1. daß in Fabriken jeder Arbeiter einen Tag, wie den andern, immer dieselbe Arbeit verrichtet und dadurch mehr Fertigkeit und Geschicklichkeit in seinem Fache bekommt, als wenn er jede Stunde eine andere Arbeit verrichten müßte; 2. daß jeder Arbeiter an dem Platze steht, wohin er am Besten taugt; und 3. daß die meisten schweren Arbeiten durch Maschinen verrichtet werden und die Einkäufe gewöhnlich zu einer Zeit bewerkstelligt werden, wo die Rohproducte am Billigsten zu haben sind.

Digitized by Google

Wie dieser Umstand die Ursache ist, daß in Fabriken Alles billiger abgegeben werden kann, so kann es auch bei der Wurstfabrication der Fall sein. Man stelle nämlich den Arbeiter dahin, wo man sieht, daß er am Besten arbeiten kann; man theile die Arbeit so ab, daß Jeder sein bestimmtes Tagewerk fertigen kann; daß man durch eine zweckmäßige Einrichtung und bequemes Geschirr die schweren Arbeiten erleichtert und viele Zeit sparen kann. Bei der Einrichtung, die am Schlusse des Buches gezeichnet und erklärt ist, können viele Arbeiten mit Leichtigkeit verrichtet werden, wobei Zeit gespart wird und regelmäßigere Arbeit geliefert werden kann. Die in vielen Gegenden Deutschlands bestehende Gewohnheit, daß man Morgens zuerst schlachtet, dann die Eingeweide herrichtet, dann erst die Würste bereitet, verwerfe ich aus dem Grunde, weil man gewöhnlich die Arbeit über Hals und Kopf weghudeln muß, um das Angefangene in einem Tage fertigen zu können; Abends werden dann erst die Waaren fertig, die vielleicht am Tage schon verkauft wären. Am Besten ist es, wenn man nur ein Local zum Schlachten und Wursteln hat, daß man jeden Tag als letzte Arbeit Schlachten und die Zurichtung der Eingeweide vornimmt; alsdann wird den folgenden Tag Alles reinlich ausgelüftet, ausgewässert und hergerichtet sein; das Wurstmachen wird Morgens ohne Störung vor sich gehen, und die Hälfte der Waare kann schon verkauft sein, bis Diejenigen, welche die Schlachterei zuerst vornehmen, nur an's Wurstmachen kommen. So verkehrt meine Methode Manchem erscheinen mag, so bleibt sie doch die beste, man mag dagegen einwenden, was man will. Hat man aber ein so starkes Geschäft, daß man 4—5 Arbeiter nöthig hat, so ist es am Einfachsten, Bequemsten und Reinlichsten, wenn man sich für Schlachten und Zurichtung

Digitized by Google

der Eingeweide, sowie für die Wurstbereitung das Schmalzaussieden ꝛc., für jedes ein besonderes Local hält, (siehe Zeichnung der Einrichtung) wovon das eine Schlachthaus und das andere Wurstfabrik heißt. Bei solcher Einrichtung kann die Wurstfabrik immer tocken und reinlich sein, das Geschirr immer ordentlich an Ort und Stelle, und das Ganze hat ein freundliches Ansehen; denn reinige man nach dem Schlachten noch so sehr, so bleiben doch immer Schweinsborsten, Kalbs- oder Rindshaare oder sonstige kleine Unreinlichkeiten am Geschirre, oder dem Fußboden hängen, die sich öfters in unreinlich zubereiteten Würsten vorfinden, und die einzige Ursache davon ist, daß entweder die Arbeit verkehrt eingetheilt, oder die Einrichtung mangelhaft ist.

Wie man die Gegenstände, die man verarbeitet, kennen lernen soll.

Woran die Krankheiten und Mängel der Schlachtthiere zu erkennen sind, findet man in „Thon's Fleischerhandwerk" ausführlich beschrieben; wie man Fleisch, Knochen und Eingeweide zerlegen kann, findet sich in diesem Buche weiter oben. Um Wiederholungen zu vermeiden, will ich bloß das noch nicht Erwähnte hier berühren. Ob Fleisch von alten oder jungen Thieren sei, kann man so ausmitteln: Wenn die Muskelhäute hart und dick, die Flechsen ebenso, das Fett aber, anstatt weiß zu sein, gelb ist, die Knochen sehr hart sind, so ist das Rindfleisch von alten Thieren. Wenn am Schweinefleisch die Schwarte dick und die Borsten an der Seite sehr stark, die Flechsen und Knochen hart sind, so ist es ein altes Schwein; wenn am Kalbfleisch, anstatt Nierenfett, eine leere Haut, anstatt weißes Fett am Fleische, bloß eine dünne Haut ist, die Röhrbeine weich sind, so ist

Digitized by Google

das Kalb noch keine 4 Wochen alt. Wenn Schaaffleisch eine dunkle Farbe, harte, starke Knochen und Flechsen hat, so ist es von keinem jungen Thiere. Wenn bei'm Brühen der Sülze von Rindvieh die Masse, wenn sie in regelmäßig heißes Wasser kommt, zusammenschrumpft, so ist sie von einem alten Thiere. Wenn die Rindsdärme frisch geschabt werden, und der Schleim geht in langen Stücken weg, oder hebt sehr hart, so sind sie von keinem jungen Thiere. Wenn gesalzenes Fleisch, von jeder Gattung, eine hellrothe Farbe im Anschnitt hat, so ist viel Salpeter bei'm Einsalzen angewendet worden. Wenn auf der Fleischlake sich Schaum zeigt, so ist es ein Beweis, daß warmes Fleisch eingesalzen wurde und die Lake sich nicht lange hält. Hat eine Rinds- oder Schaafleber starke Galladern, so ist sie von alten Thieren. Ist die Leber und Milz schwarz, so beweis't es, daß das Thier in der Hitze geschlachtet worden ist. Geht der Schleim von Schweinsdärmen ungern weg, oder behalten die Därme eine braune Farbe, wenn sie gereinigt sind, so sind die Schweine mit Eicheln oder Bucheln gemästet. Hat Rindfleisch von jungen Thieren gelbliches Fett, so ist das Thier entweder mit Rapskuchen, oder Gallaugen gemästet. Bekommen die Würste, die geräuchert werden, keine braune Farbe, so ist der schlechte Fleischstoff Schuld daran; werden sie aber schwarz, so liegt die Ursache im Holz; hat man daher Fleisch oder Würste ꝛc. zu räuchern, so brenne man bloß Eichen- und Buchenholz, oder Lohkuchen von den Gerbern, welches eine schön rothbraune Farbe und guten Geschmack giebt. So giebt es noch vielerlei Kennzeichen, die man alle aufsuchen muß, um nicht durch eingebildete Vermuthungen irre geführt zu werden. So kann, z. B., ein Fleischer bei'm Einkauf des Viehes an dem Futter schon sehen, wie das Thier gemästet wurde; an der Stimme

Digitized by Google

kann er schon hören, ob es alt, oder jung ist. Wer überhaupt Lust zu seinem Geschäft hat, findet täglich etwas Neues, welches man sich einprägt, wird so immer tiefer in die Geheimnisse der Natur eingeweiht und muß daher nicht soviel Lehrgeld, wie Einer, der Alles nur so oberflächlich ansieht, geben.

Die Berechnung des Ganzen.

Jeder Geschäftsmann soll den Ueberschlag über eine anzufertigende Arbeit schon im Voraus machen können, soll ein Geschäftsbuch führen, worin, um Ordnung zu halten, Alles, was im Geschäfte vorkommt, genau aufgezeichnet und ausgerechnet ist, so daß er die monatliche, wöchentliche, oder jährliche Abrechnung pünktlich vornehmen kann. Denn dann erst, wenn Alles aufgezeichnet ist, kann man sehen, an welchem Gegenstande gewonnen, oder verloren wird, und kann sich überzeugen, wo Verschwendung, oder Sparsamkeit stattgefunden hat, und wie dem Uebel abzuhelfen und an Verbesserung zu denken ist. Wenn man eine Kleinigkeit berechnet, so kommt man auf etwas Größeres; sieht man, daß sich etwas gut anläßt, so legt man sich mehr darauf; oder hat man Schaden an irgend einer Sache, so läßt man ab, wenn es sein kann. Wer nicht rechnet, wird entweder gewinnen, oder verlieren, aber von Beidem nicht viel inne werden; gerade wo man oft am Meisten zu gewinnen glaubt, hat man den größten Verlust, welches sich Alles bei der Berechnung herausstellt.

Nicht allein das Ausrechnen des Geschäftes wird durch die Buchführung bezweckt; sondern manche Arbeit kann unmöglich vergessen werden, wenn man sie im Geschäftsbuche vorher schon angezeigt hat. Z. B.: Heute legt man eine Portion Fleisch in's Salz, welches in 10—20, oder 30 Tagen genug gesalzen ist,

und in den Rauch gehängt werden muß; so schreibe man die Notiz in den Geschäftskalender „Heute, den 1sten, wurde das Faß Nr. 2 geschlossen, bis zum 20ten in den Rauch zu hängen; es enthält aus 18 Rindszungen, 24 Schweinbauchlappen, 13 Kinnbacken."

Ferner: Heute, den 1sten, wurden 100 Stück geräucherte Schinken in die Luftkammer gebracht. 3 Ctnr. Schmalz zu dem Preise von ..... verkauft. Bis den 6ten kommt das Geschirr und die Zahlung von Hrn. N. aus N. u. s. w.

Wer auf diese Weise seine Sache organisirt, kann ruhig sein, denn, was vorhanden ist, wird jeden Abend eingetragen und was verkauft wurde, ebenfalls; macht man es immer so, so weiß man stets, wieviel Vorrath man hat, wie theuer man eingekauft hat und um welchen Preis man verkaufen kann, ohne jedesmal Alles vorher zu wägen, oder zählen zu müssen. Jeden Monat kann man die Durchrechnung vornehmen, und sieht dann, was man herbeischaffen oder verkaufen muß. Sowie man dieses einschreibt, so hält man es auch mit der Einnahme und der Ausgabe; denn weiß ich, wie meine Kasse steht, so kann ich mich in Geschäfte einlassen. Wer keine Berechnung anstellt und kein Geschäftsbuch führt, der weiß niemals, wo es fehlt, und wie seine Sache eigentlich steht.

Sparsamkeit und Anlegung des Gewinnes und die eigentliche Ursache der schlechten Zeit.

Nachdem wir nun die Arbeiten, den Einkauf, wie den Verkauf soweit durchgegangen haben, darf ich wohl der Hoffnung Raum geben, daß Jeder, der

es nach diesen Vorschriften angreift, bei seinem Gewerbe gewinnen müsse; aber Gewinnen thut es nicht allein, denn ich kenne Männer, denen beinahe alle Unternehmungen so gut geglückt waren, daß sie, ohne geizig zu sein, für die Länge der Zeit, während welcher sie ihr Gewerbe betrieben hatten, gewiß ein schönes Vermögen hätten hinterlassen müssen, wenn sie es verstanden hätten, sich in die Zeit zu schicken. Darin liegt aber der Hauptgrund, warum so Viele über schlechte Zeiten klagen; und bekanntlich klagte man schon vor 100 Jahren gerade, wie jetzt, über die schlechten Zeiten. Es ist zwar positive Wahrheit, daß seit dem letzten Kriege eine wesentliche Veränderung in vielen Gewerben unseres Vaterlandes eingetreten ist. Eine Menge Gewerbe, z. B., die vorher ganz unbeachtet waren, haben sich jetzt emporgeschwungen, so daß durch das Aufkommen des einen ganz natürlich wieder andere zurückgedrängt werden. Meistens sind dieses jedoch bloß Mode- oder Luxusgewerbe, die so sehr dem Steigen und Fallen unterworfen sind; Gewerbe indessen, welche für die Lebensbedürfnisse sorgen, trifft dieses Loos niemals. Sich in die Zeit schicken zu können, muß also ein Gewerbsmann verstehen, der bei Fleiß, Redlichkeit und Kenntniß seines Gewerbes es mit der Zeit zu Etwas bringen will. Viele meiner Gewerbsgenossen dürften aber wohl geneigt sein, den Grund der sogenannten schlechten Zeit in sich selbst und ihren Gewohnheiten aufzusuchen. So haben, z. B., Viele ihre Haushaltungen noch nach dem großartigen Style, wie vor 50 Jahren, eingerichtet, bedenken aber dabei nicht, daß damals ein Gewerbsmann wenigstens 10mal soviel verdiente, als jetzt! An Sparen denken sie gar nicht und meinen immer, das sogenannte „Reichwerden" komme von selbst, aber sie befinden sich dann in großem Irrthume. Verstehe Einer sein Gewerbe noch

so gut, wisse er auch etwas zu verdienen, aber verstehe er das Ersparen nicht, so wird er schwerlich jemals sagen können: „Ich wurde durch meinen Verdienst reich." Denn das Reichwerden ist eine Sache, die ganz langsam, nach und nach kommen muß, indem der Reichthum bloß bei Sparsamen einkehrt. „Ja, wo soll man denn aber sparen?" fragt vielleicht Mancher: „Kommt zu mir," sagt Benjamin Franklin, „ich will's Euch lehren:"

„Wollt Ihr über schlechte Zeiten klagen, so müßt Ihr erst den Grund aufsuchen, warum die Zeiten schlecht und die Abgaben drückend sind; finden werdet Ihr dann, daß der ganze Fehler an Euch selbst liegt; denn ich wollte sehen, wenn es ein Gouvernement gäbe, welches seinen Unterthanen vorschreiben wollte, sich nach dieser oder jener Mode zu kleiden und regelmäßig den zehnten Theil ihrer Zeit zum Dienste zu widmen, so würde gewiß eine Empörung ausbrechen und an Gehorsam würde Keiner denken. Aber wie Viele legen sich diese Last selbst auf, ohne zu bedenken, daß sie drückend seyn mag? Wieviele Thoren kleiden ihren Körper nett, speisen gut und verdienen kaum für ein nothdürftiges Leben; aber wie geht solches Leben aus? Ehre und Vermögen wird vor dem Leben all' werden, die Hinterlassenschaft wird Schande und Schulden seyn. Die angenehmste Unterhaltung soll dem Manne die Erfüllung seiner Pflicht gewähren, und wie der Landmann sein Feld immer bepflanzt, so soll Jeder seine Zeit verwenden, nicht Brache liegen lassen; denn der Schlüssel, der immer gebraucht wird, ist immer blank und nutzt nicht soviel ab, wie der Rost."

Digitized by Google

Kann man schönere Worte finden, als die von dem großen Franklin? Ich wüßte nichts dagegen einzuwenden; giebt es denn nicht eine Menge Menschen, die darin ihr größtes Vergnügen finden, Andere zu füttern, und wie schändlich spotten am Ende selbst diejenigen, die ihre Wohlthäter mit ruiniren halfen? wie schadenfroh stürzen Schmeichler und falsche Freunde manchen Menschen in's Unglück, nur, um ihrem Magen Gutes zu thun. Benjamin Franklin sagt ferner: „Narren geben Gastmahle, Weise sitzen zur Tafel, der Hochmuth kommt vor dem Falle." Weiter sagt er: „Der Ruhm, der mit dem Hochmuthe zu Mittag ißt, speis't mit der Verachtung zu Nacht; denn der falsche Ruhm frühstückt mit dem Ueberflusse, ißt mit der Armuth zu Mittag und des Abends mit der Schande." Darunter verstehe ich: Bleibet in dem Stande, in den ihr gehört, arbeitet unermüdlich und mit Ueberlegung. Bequemlichkeiten, die Faulheit erzeugen, sind die theuersten, und die Faulheit selbst bringt Unbehaglichkeit hervor! Kann denn ein Geschäftsmann eine schönere, angenehmere Beschäftigung haben, als wenn er in seinem Eigenthume schalten und walten kann, wie er will? Ich weiß nichts Schöneres; glücklich sind bloß die Genügsamen, die mit Allem zufrieden sind, die die sogenannten unentbehrlichen Entbehrlichkeiten zu würdigen wissen. Die Worte, die vor beinahe zweitausend Jahren von dem größten Manne der Erde gesprochen wurden, finden hier die schönste Anwendung bei den Genügsamen: „So wir Nahrung und Kleidung haben, laßt uns genügen." Franklin sagt hierauf: „Wer den rechten Weg zum Reichwerden — den Werth des Geldes — kennen lernen will, der leihe einen Thaler." Weiter sagt er: „Es giebt viele Sachen, die den Menschen unentbehrlich scheinen und, um diese Sachen zu be-

Digitized by Google

sitzen, machen sie sich selbst zu den Sklaven Anderer; denn der freieste Mann ist der, der von seinen eigenen Gewohnheiten am wenigsten abhängt, wie der größte Mann erst dann wirklich groß ist, wenn er sich selbst beherrschen kann; der Stärkste muß, wenn er Alles bezwingt, sich und seine Leidenschaften auch bezwingen können, sonst ist er ein Feigling."

Daß jedoch der Genügsame für Andere umsonst arbeiten soll, wird Niemand verlangen, am wenigsten aber von einem Geschäftsmanne, denn Franklin sagt: „Wie der Himmel für die Tugend, der Ruhm für den Tapfern, so ist der Gewinn für den Unternehmer und der Reichthum für den Sparsamen." Weil wir nun wissen, daß Reichthum für die Sparsamen ist, so laßt uns sparen, überall, wo es nur angeht.

Bei unserm Gewerbe können gewiß Franklin's Worte zur schönsten Wahrheit werden, wo er sagt: „Ein Handwerk hat einen goldenen Boden, und Derjenige, der es zu betreiben weiß und den Verdienst anzulegen versteht, dem kann es gewiß nie fehlen." Ich kenne viele Quellen, aber nicht Alle, woran gespart werden kann; man lasse kein Auge Fett verloren gehen, welches bei'm Kochen des Fleisches und der Eingeweide auf dem Wasser schwimmt; jede Kleinigkeit kann man zu Geld machen, wenn man es anzustellen weiß und sich die Mühe geben will; wieviele kleine Fleisch-, Fett- und Eingeweidebröckchen werden verschleudert, die man nützlich verwenden könnte; wieviel Feuer kann man sparen, wenn man eine ordentliche Einrichtung hat und die Arbeiten darnach einrichtet; am meisten aber spart ein Geschäftsmann, wenn er selbst an der Spitze seiner Arbeiter steht, wo er einen Arbeiter ersetzt und dabei zugleich noch einen Andern durch seine Aufsicht spart. Friedrich der Große, König von Preußen'

wurde eines Tages von einem Finanzminister auf den Stand der Staatskasse und die hohe Besoldung der Angestellten aufmerksam gemacht; gleich gab der große Mann Befehle, daß an seinem Hofe die Hälfte Aufwand wegbleiben solle, wobei eine ansehnliche Summe herauskam. „Nicht an meinen Dienern, sondern an meiner Person will ich sparen," sagte der große König. Also an uns selbst können wir viel sparen, wenn wir wollen. Ein großer König sparte an sich, um seinem Nachfolger ein reiches, schuldenfreies Königreich zu hinterlassen. Der größte Mann der Erde sagte: „So ich einen Stein habe, worauf ich meinen Kopf lege, habe ich genug." Viele Millionäre sparen mehr an sich selbst und ihrer Haushaltung, als mancher mittelmäßig reiche Gewerbsmann. Ist es denn nicht lächerlich, sich reicher, als diese Männer, zu dünken? Ist es nicht gerade, als wenn ein Frosch sich einem Ochsen gleichstellen wollte? Oder glaubt man nicht, wenn man wirklich im Ueberflusse leben kann, daß es schöner und edler sey, den Dürftigen zu geben, als durch Verprassen seine Ehre, Gesundheit und Vermögen zu Grunde zu richten? Oder bedenkt man nur, wie schwer ein Groschen zu verdienen ist, so wird dem Verständigen Verschwendung schon gar nicht einfallen. Ein bescheidener, sparsamer Aufwand steht am besten an und ziert weit besser, als wenn wir die kleinlichen Nachahmer der großen Herren seyn wollen. So viel von der Sparsamkeit.

Die zweckmäßigste Anlegung des Gewinnes findet der Leser in folgender Lebensgeschichte eines meiner früheren Meister in Frankreich, welcher von armen Eltern stammte und jetzt ein wohlhabender Mann ist.

Aus der Schule im 14. Jahre entlassen, kam er elternlos in die Lehre eines sehr braven Mannes; weil er gar kein Vermögen hatte, so nahm dieser

Digitized by Google

von ihm kein Lehrgeld. In der ersten Zeit fiel ihm das Arbeiten sehr schwer, weil er nicht daran gewöhnt war; er wurde krank und bekam eine gute Pflege bei seinem Meister. Als er wieder gesund, zum Arbeiten jedoch noch untauglich war, gab ihm dieser Mann ein Buch zu lesen, betitelt: „les nécessaires inutiles“ (die entbehrlichen Unentbehrlichkeiten), welches er fast ganz auswendig lernte; als er nun wieder arbeiten konnte, lebte er ganz einfach; das wenige Geld, was er von seinem Meister bekam, legte er zusammen, kaufte sich Bücher, anstatt mit seinen Kameraden den Belustigungen nachzugehen; in seinem Geschäfte machte er so gute Fortschritte, daß er bald die Arbeiter und, ehe zwei Jahre vergingen, seinen Lehrmeister selbst übertraf. Durch seinen unermüdlichen Fleiß und seine Sparsamkeit im Geschäfte, wie durch seinen stillen, soliden Lebenswandel, erwarb er sich das Zutrauen seines Meisters so sehr, daß er als ein Knabe von 17 Jahren schon das ganze Geschäft zu leiten bekam; jetzt erst fühlte er sich in seinem Elemente, denn vorher stand er als Lehrjunge unter den Arbeitern, jetzt aber war er Werkmeister und konnte nach Belieben seine Forschungen fortsetzen, konnte sich mehr Bücher anschaffen, hatte mehr freie Zeit, und von seinen Untergebenen durfte ihn keiner davon abhalten; dem Meister war es auch lieber, daß er zu Hause blieb und das Geschäft immer in schönerer Ordnung hielt, als die früheren Werkmeister es gethan hatten, welche die Zerstreuungen mehr liebten, als die Arbeit. Ein Jahr, nachdem der Lehrling Geschäftsführer geworden, starb sein Meister, das Geschäft wurde aufgegeben, und der junge Charles mußte nun sein Glück in der Fremde suchen. Er trat also die Reise an, durchwanderte in der tiefsten Armuth Frankreich und England, arbeitete drei Jahre in London, wo er sich

Digitized by Google

so viel erſparte, daß er in ſeine Vaterſtadt zurückkehren und ſich etabliren konnte. Mit vielen Schwierigkeiten, mit Geldmangel aber am meiſten, hatte er freilich im Anfange zu kämpfen; mit Schulden belaſtet fing er alſo ein kleines Etabliſſement an, welches er jedoch ſo vortheilhaft betrieb, daß er im erſten Jahre ſchon alle Schulden bezahlen konnte; das erſte Jahr ſchaffte er ſich eine Wurſtfüllmaſchine an, das zweite Jahr hatte er ſchon eine Wiegemaſchine und Fettpreſſe, konnte daher jetzt ſchon mit einem Arbeiter ausreichen, wo er vorher zwei nöthig hatte; im dritten Jahre ſchaffte er ſich — freilich mit Schulden — ein in guter Lage gelegenes Haus und eine Einrichtung an, wie ſie in der gezeichneten Tafel zu ſehen iſt, nebſt einer Würfelſchneidmaſchine, welche er zum Theil ſelbſt erſonnen, oder auf ſeiner Reiſe geſehen hatte. Weil er jetzt in einer beſſern Lage wohnte, ſo ging auch das Geſchäft beſſer; trotzdem ſchaffte er ſich aber doch nicht mehr Arbeiter an, als einen, weil er immer ſehr fleißig ſelbſt mitarbeitete. Im zehnten Jahre hatte er ein ſchuldenfreies Haus und eine Einrichtung, wie ich auf allen meinen Reiſen noch keine ſchönere oder zweckmäßigere geſehen habe. Jetzt erſt verheirathete er ſich mit einem ebenſo fleißigen, ſparſamen Weibe und iſt jetzt ein in Ehren reich gewordener Mann, dem ich Vieles zu verdanken habe.

So ſoll man ſich heraushelfen, das iſt die rechte Art, zu Ehre und Vermögen zu gelangen, denn dann erſt iſt man recht glücklich, wenn man durch ſeinen eigenen Fleiß, durch ſeine eigenen Kenntniſſe und Sparſamkeit ſich ein Vermögen erwirbt; obgleich in der jetzigen, wie in der frühern Zeit es viele junge Männer vorziehen, durch Spiel, Erbſchaften und reiche Heirathen ihr Glück zu machen.

Digitized by Google

Man wird aus der oben erzählten Lebensgeschichte meines ehemaligen Meisters hoffentlich die Lehre gezogen haben, daß man sich nicht auf Einmal, sondern, wenn es nicht anders zu machen ist, auch nach und nach eine ordentliche Einrichtung anzuschaffen braucht; denn auf Einmal wird die hier unten folgende Einrichtung doch Vielen zu kostspielig scheinen, obgleich dieses nicht der Fall ist, wenn man die Kosten in Anschlag bringt, die eine Maschine erheischt und sie mit der Arbeit zusammenhält, die damit gefertigt werden kann, so daß sich dabei folglich ein oder mehrere Arbeiter ersparen läßt. Man wird dann immer finden, daß die Maschine billiger zu stehen kommt, als die Arbeiter. Denkt man sich nun, mit solcher Maschine einen treuen, flinken und unverdrossenen Gehülfen zu haben, der nie zu ermüden ist, so wird immer die Maschine den Vorzug haben. Gewöhnlich bezahlt sich in einem Jahre solche Einrichtung von selbst; denn es ist unglaublich, wieviel ein Arbeiter mit Maschinen in einem Tage fertigen kann, ohne sich über seine Kräfte anzugreifen. Daß natürlich zur Aufstellung der Maschine Platz vorhanden seyn muß, versteht sich von selbst; man kann aber auch da wieder so viel sparen, wie an Allem; denn wo vier bis sechs Arbeiter stehen, kann auch eine Maschine stehen. Rechnet man nun das Hin- und Hergehen der Arbeiter und daß eine Maschine immer auf einem Platze steht, so wird auch darin wieder ein Vortheil vorliegen.

Erklärung der Einrichtung.

Unter Einrichtung verstehe ich alle Geschirre und sonstige Geräthschaften, die man zur Betreibung des Geschäftes nöthig hat. Das, was hier folgt, ist ein Plan von einer Metzger- (Fleischer) und Wurstler-

Digitized by Google

(charcutier) Einrichtung, in der ich gearbeitet habe. Fig. 2 ist eine Winde zum Aufwinden des geschlachteten Rindviehes. Fig. 3 ein Brühkessel, um Schweine und Eingeweide ꝛc. zu brühen. Fig. 4 sind zwei Kessel nebeneinander mit einem Schnellräucherungskamine. Fig. 5 zwei Wurstkessel, wo die Thür des Kamins an der Vorderseite, die Treppe dazu in der Mitte zwischen beiden Kesseln hinangeht. Fig. 6 ist ein Dunstfang. Fig. 7 eine Schmalzpresse. Fig. 8 eine Wurstfüllmaschine. Fig. 9 eine Würfelschneidmaschine. Fig. 10 eine Kellereinrichtung. Fig. 11 ein Wiegemesser.

Einrichtung des Schlachthauses.

Der Raum des Schlachthauses muß hell, geräumig und luftig seyn, der Fußboden mit steinernen Platten belegt, in der Mitte oder an einer Seite ein Abzugscanal eingehauen und ein Brunnen in dem Locale selbst, oder in der Nähe seyn. Zum Rindviehschlachten sind folgende Gegenstände nöthig:

Fig. 2 ist eine Winde nach englischer Art; diese hat den Vorzug vor derjenigen, die nach deutscher Art verfertigt ist, darin, daß sie einfacher und daß leichter damit umzugehen ist. a sind zwei an der Decke angebrachte Rollen, welche auf einer eisernen Achse laufen und so breit sind, daß in der Fuge der Rolle das Seil b laufen kann, welches hinten an den Windebaum d umgewickelt und befestigt ist; an dem herunterhängenden Theile des Seiles sind eiserne Haken angemacht, woran das Aufzuziehende gehängt werden kann. c sind zwei mit Eisen gefütterten Löchern versehene und fest an die Wand angeklammerte Balken oder Eisen, durch welche der Windebaum seine Achsen drehen kann; anstatt man gewöhnlich in Deutschland den Windebaum mit sogenannten Windelöffeln dreht, hat man in England

Digitized by Google

ein kleines Kammrad an der einen Seite der Windebaumachse, welche neben der Hinterwand angeschmiedet ist, e, welches vom größern Kammrade f in Bewegung gesetzt wird; an dem großen Kammrade ist eine Kurbel zum Drehen angebracht, an dem kleinen fällt ein Sperrkegel in die Radzähne, wenn das Rad sich nicht weiter drehen soll. Wie man aus der Figur sieht, wird am einfachsten eine dergleichen Winde in einer Ecke des Locals angebracht.

Nebst dieser Winde hat man noch folgende Geschirre zum Rindviehschlachten nöthig, als: einen niedern Schragen, auf welchen die großen Eingeweide gelegt werden können; eine sogenannte Geise, welche gewöhnlich aus zwei Balken besteht, die zwei Schuh weit auseinander stehen und unten und oben wie eine Faßleiter zusammengemacht ist; einen eisernen Ring, welcher zum Anbinden des Schlachtthieres auf dem Fußboden angenietet ist; ein Schlag- oder Kopfbeil; einen Spalter; einen Handkübel; drei Eimer oder Wasserkübel; einen Blutkübel; einen Darmstock; einen Blutstock; Messer nach der Zahl der Arbeiter; ein Rückeisen; ein Sperrholz; eine Knochensäge; einen Blutfang.

Zum Brühen der Schweine, sowie der Eingeweide, ist ein Brühkessel, Fig. 3, nöthig; a ist der eiserne Kessel, welcher zum Wenigsten 400 Pfund Wasser halten muß, um eben voll zu seyn; b ist eine gegossene, eiserne Kesselplatte; c ist das Rohr zum Ableiten des Rauches; d ist das Feuerloch zum Einfeuern, welches mit einem eisernen Schieber gedeckt ist; e ist das Zugloch des Rostes. Sollte man auch einige Vorzüge den kupfernen Kesseln beimessen können, so dürfen dennoch als Brühkessel in keinem Falle solche genommen werden, weil man bei'm Brühen eines Schweines leicht mit den Hauzähnen derselben ein Loch in denselben stoßen kann; eine eiserne

Digitized by Google

Deckplatte des Kesselheerdes ist die beste, reinlichste. Zum Schaben der Gingeweide braucht man einen Tisch, zum Schaben der Schweine ist ein Schragen nöthig, welchen Jedermann kennen wird.

Zum Kälberschlachten sind nöthig: Eine Rahme. Auf zwei Tragbalken, welche mannshoch sind, ist ein starker, vierkantiger Balken eingefalzt, an welchem eiserne gebogene Haken (welche an den Spitzen Knöpfe haben müssen, daß man sich nicht beschädige) je einen Schuh weit voneinander eingeschraubt sind. Ferner: Ein Blutkübel, ein Rührstock, ein Blasebalg, Krummhölzer (Hessenhölzer), Aufhängstricke, Messer, Spalter und zwei Wasserkübel.

Zum Schafschlachten braucht man einen Schragen, dann dasselbe Geschirr, wie zum Kälberschlachten.

Zum Schweineschlachten ist ein Pfosten nöthig, woran ein Ring und ein Haken zum Anbinden des Thieres sich befinden muß und welcher am besten gerade neben der Stallthür angebracht ist, daß sich das Schwein bei'm Abschlachten nicht zu sehr erhitze, sondern wenn es zur Stallthür herauskommt, gleich zu Boden geworfen und gestochen werden kann; denn jede Erhitzung oder Zieherei am Fuße, wo es angebunden ist, muß durchaus vermieden werden, weil sich dadurch nachtheilige Folgen entwickeln (siehe Seite 26 die Zergliederung oder Zerlegung); um dergleichen zu verhüten, muß das Schwein am rechten Hinterfuße, zwischen dem Kniegelenk und den Klauen angebunden werden, ohne jedoch das Bein viel zu drehen oder zu ziehen. Ein Brühkessel, wie vorn schon beschrieben und Fig. 3 zu sehen ist. Die bequemste Höhe dieses Kessels ist 88 französische Centimeter; der Schragen, auf welchen das im Kessel gebrühte Schwein gezogen wird, darf daher auch nicht höher seyn, als der Kessel selbst; die Rahme wie bei'm Kälberschlachten; Messer, Spalter, Muld-

Digitized by Google

kratze oder einen Schaber, wie die Fleischer in Straßburg haben; ferner braucht man einige Wasserkübel und einen Handkübel.

Zum Wurstmachen werden verschiedene Geschirre gebraucht. Wie man in verschiedenen Gegenden verschiedene Namen der Würste findet, wie sogar unter demselben Namen, oft in derselben Stadt, verschiedene Zubereitungen stattfinden, so ist es auch mit der Anwendung des Geschirres. Soviele Wurstwerkstätten und so verschiedenartige Geschirre und Maschinen ich jedoch schon gesehen und darin gearbeitet habe, so gefielen mir immer die in den beigegebenen Figuren erläuterten am besten. Unmöglich ist es jedoch nicht, daß vielleicht Einer oder der Andere eine Verbesserung selbst an dieser Einrichtung noch vornehmen und ausführen könnte; bis jetzt ist mir jedoch noch nichts derartiges, das ich hätte vorziehen mögen, zu Gesicht gekommen; denn bei Beurtheilung einer Einrichtung sehe ich zunächst auf die beiden Hauptpuncte, auf Zweckmäßigkeit und Sparsamkeit. Wer sparen will, der sorge zuerst für eine gute, zweckmäßige Einrichtung, zu welcher man theils durch eigenes Nachdenken, theils dadurch gelangt, daß man viele Einrichtungen, einerlei, ob gute oder schlechte, in Augenschein nimmt. Dadurch nämlich, daß man die Fehler sieht, wird man auf deren Abstellung aufmerksam, kommt an's Ueberlegen, Berechnen und Selbsterfinden. Auf diesem Wege aber lernt man am besten, die Sache richtig zu beurtheilen und gelangt gewiß endlich zum erwünschten Ziele.

Um die Einrichtung einer Wurstlerwerkstätte richtig beurtheilen zu können, muß man practische Kenntniß der Arbeit selbst besitzen; denn kennt man die Arbeit, die verrichtet werden soll, so sucht man gewiß, sich dieselbe soviel, als möglich, zu erleichtern! Soll aber die Arbeit pünctlich und gut ausgeführt

Digitized by Google

werden, so kostet es auch von Seiten des Arbeiters viele Mühe und einen ausdauernden Fleiß. Dennoch aber wird kein Meister sich Maschinen und eine bequeme Einrichtung anschaffen, bloß, um den Arbeitern die Arbeit zu erleichtern; vielmehr bringt er in Rechnung, wieviel Holz, Licht, Arbeitslohn und Beköstigung der Arbeiter, ferner Geschirr u. s. w. bei einer Maschine gespart werden kann, und besinnt sich dann gewiß gewiß nicht lange, die als vortheilhaft erkannte Einrichtung zu treffen. Ich habe bei einem Meister gearbeitet, wo in einem Jahre für gerade soviel Geld Holz und Lohkuchen zum Wursträuchern verbraucht wurde, als die ganze Kesseleinrichtung (siehe Fig. 4 und 5) nach meiner Art kostet. Welches bedeutende Capital hätte aber dieser Meister mit der angegebenen Einrichtung nur binnen zehn Jahren ersparen können! Ebenso, wie es hier bei dem Brennmaterial war, so arbeitete ich in einem Geschäfte, wo wir jede Woche einen Centner Schmalz aussotten, woran wir jedesmal zu Zweien einen halben Tag bei'm Feinhacken, dann wieder Einer einen Viertelstag am Aussieden hart arbeiten mußten; dabei ruinirten wir so viel am Geschirr — ohne die Arbeit zu rechnen — mußten Abends wieder Licht brennen, bekamen zwar nur wenig Griesen (Ueberbleibsel), aber so viel Satz im Schmalze, daß, nach meiner Berechnung, in zwei Jahren eine Schmalzpresse und eine Würfelschneidmaschine hätten angeschafft werden können. Rechnet man noch, daß mit einer Würfelschneidmaschine nicht nur der rohe Speck, sondern alles zum Feinmachen bestimmte rohe Fleisch, alles gekochte Fleisch, was zu Würfeln geschnitten werden mußte, auch mit der Maschine hätte geschnitten werden können, so wäre ein Arbeiter und einige andere Geschirre überflüssig geworden, und in 20 Jahren hätte der Meister bloß an diesen zwei Maschinen ein Capital von ziemlicher Bedeutung gespart.

Digitized by Google

So ist es auch bei der Wurstfüllmaschine und bei der Kellereinrichtung; rechnet man, wieviel hölzerne Standgefäße im Ankaufe und in der Reparatur binnen fünf Jahren kosten, so hat man gewiß die Summe für eine Einrichtung nach meiner Art erspart; besonders ist eine steinerne Salzeinrichtung vortheilhaft, wo Mangel an Raum ist; denn eine solche Einrichtung nimmt gerade nur halb soviel Raum ein, als die zum Einsalzen erforderlichen hölzernen Standgefäße. Uebrigens wird jeder Leser selbst wissen, daß Stein kälter, daher auch besser für Fleisch, als Holz ist.

Kesseleinrichtung.

Fig. 4 sind zwei Wurstkessel, welche nebeneinander sitzen, mit einem Kamine, welches zum Räuchern der Würste dient; a und b sind die Kessel; c und d die Feuerlöcher zum Einfeuern; e und f sind die Zuglöcher für die Roste; g ist die Platte, welche unten genauer erklärt wird; h ist ein leerer Raum zwischen dem kleinen Kessel und der Hinterwand, in welchem vom Boden bis zur Oberfläche der Kessel zwei Treppenstufen angebracht sind, um leichter zu dem Schieber des Kamins i gelangen zu können. Inwendig im Kamine sind, so hoch man hinaufgreifen kann, auf beiden Seiten Falze angebracht, auf welche Stangen mit Würsten zum Räuchern gelegt werden. Die äußeren Mauern der Kessel können ebenfalls, wie die Oberfläche, mit gußeisernen Platten oder mit massiven Steinplatten eingefaßt seyn, weil ein gewöhnlicher Mauerverputz meistens beschädigt wird und nicht gut aussieht. Das Kamin selbst kann entweder von Eisen, Eisenblech, oder von Mauerwerk seyn; eisenblecherne sind am schlechtesten, weil sie öfters beinahe glühend werden; gegossene eiserne, oder aus Mauerwerk aufge-

Digitized by Google

führte sind die besten, weil sie die Hitze länger zusammenhalten.

Fig. 4. g ist die eiserne Platte, welche nach diesem Modell gegossen werden muß; auch ist es gut, wenn man an den Rand dieser Platte ungefähr eine ½ Zoll hohe Einfassung gießen läßt, in welcher eine Abzugöffnung an einer Seite ist, so daß man ein passendes Gefäß darunter setzen kann, weil, wenn fette Gegenstände gekocht werden und überlaufen, Fett verloren gehen kann, welches aber durch diese Einrichtung verhindert wird. In dieser Figur sind a, a die Löcher, worein die Kessel zu sitzen kommen; bei b ist angedeutet, daß dort das Kamin aufgesetzt und die Platte daher am dicksten seyn muß; c sind die beiden Ausmündungen der Feuergänge in das Kamin.

Fig. 5 sind ebenfalls zwei Wurstkessel nebeneinander mit einem Wursträucherungskamine; nur ist der Unterschied zwischen dieser und der vorigen Zeichnung, daß in Fig. 4 die Treppe zum Kaminschieber hinten und in dieser Fig. 5 in der Mitte zwischen beiden Kesseln angebracht ist. In der vorigen Figur ist der Schieber auf der Nebenseite, in dieser aber auf der Vorderseite befindlich; man kann daher wählen, welche Einrichtung sich am besten für irgend ein Local eignet. a und b sind die Kessel; c und d die Feuerlöcher; e und f die Zuglöcher der Roste; g die Treppe mit zwei Stufen; h die Platte; i der Schieber am Kamin. Letztere Einrichtung ist länger, erstere kürzer; dafür ist die kürzere breiter und die längere schmäler.

Fig. 5. h ist die gußeiserne Platte, in welcher die Kessel sitzen.

Fig. 6 ist ein sogenannter Rauchfang, möchte aber hier eher Dampf- oder Dunstfang genannt werden; denn der Rauch geht in dem Kamine empor,

Digitized by Google

und wenn das sogenannte Feuerwerk gut gemacht ist, so daß es gut zieht, so kann es niemals Rauch in dem Locale geben; auch ist dieser Dunstfang nur angebracht, daß er den Dunst, den es bei'm Kochen giebt, aufnehmen und in die Höhe führen soll; denn der Dunst soll und darf in keinem Falle, mit dem Rauche vereinigt, in die Rauchkammer kommen, sonst zieht das darin hängende Fleisch diese Dünste an, diese lösen das Salz am Fleische auf, und es wird niemals eine so schöne, helle Farbe bekommen, oder so fest werden, als wenn die Dünste in einem eigenen Rohre abgeleitet werden.

Schmalzpresse.

Fig. 7 ist eine Schmalzpresse, womit die ausgerösteten Schmalzwürfel ausgepreßt werden. a ist ein Holzblock, worauf ein runder, eiserner Kasten b mit zwei Einsatzringen d entweder fest angenietet, oder mit Bändern fest an den Block angeschmiedet ist; c ist das Auslaufröhrchen, welches so angebracht seyn muß, daß der Kasten gut auslaufen kann; f ist der Schraubenbalken, durch dessen Mitte die Schraube läuft und welcher an beiden Seiten in die Einsatzringe d eingesetzt und auswendig mit Schrauben fest gemacht werden kann; e ist der Preßdeckel, welcher an der Schraube nur angehängt ist, denn er hat auf der obern Seite zwei Ringe. An der Schraube sind Widerhaken, so daß, wenn sie zugedreht wird, sich der Deckel herunterdrücken, bei'm Aufziehen der Schraube aber in die Höhe ziehen läßt; wenn man will, muß man den Deckel hinwegnehmen können; i ist eine Art Rost, welcher in den Kasten gelegt wird; auf der einen Seite ist er glatt, auf der andern wie ein Kammrad gerippt, so daß, wenn er im Kasten liegt, die untere Seite gerippt ist, daß das heiße Schmalz gut auslaufen kann; oben darauf wird der Seiher

Digitized by Google

k geſetzt. Der Kaſten kann von Gußeiſen, oder Schmiedeeiſen, Eiſenblech, oder Holz, welches mit Weißblech ausgenagelt iſt, rund oder viereckig, oder ſechseckig ſeyn, das iſt ganz gleich; nur müſſen der Seiher und der Roſt dieſelbe Geſtalt haben und nicht zu eng oder zu weit ſeyn; der Deckel muß von Eichenholz und auf der untern Seite mit Blech beſchlagen angefertigt werden.

Wurſtfüllmaſchine.

Fig. 8 iſt eine ſogenannte Spritze, um Fleiſchwürſte aller Gattungen damit zu füllen; a iſt der Tiſch, auf welchem ſie angebracht iſt; b iſt entweder ein zinnerner, oder eiſerner Kaſten, welcher mit zwei eiſernen Bändern gebunden und an den Tiſch feſt angenietet iſt; c iſt das ſogenannte Horn, oder der angeſetzte Trichter, welcher mit einem ſtarken eiſernen Bande beſchlagen und ſo beſchaffen iſt, daß man ihn nach Belieben wegnehmen und anſetzen kann, weil man wenigſtens zwei oder drei ſolcher Trichter haben muß: z. E., um Rindsdärme oder Schweinsbratwurſtdärme ꝛc. zu füllen, kann man keinen Trichter brauchen, womit man Schafdärme einfüllt; d iſt der Kammbalken, wo der Drücker (Stempel) angebracht iſt (ſiehe f und g); e iſt das Kammrad, welches unter dem Tiſche in einer ſolchen Stellung angebracht iſt, daß ein Theil davon durch ein Loch, welches eigends hierzu im Tiſche ausgeſchnitten iſt, in die Kämme des Kammbalkens eingreift und dieſen in Bewegung ſetzt. In manchen Städten Deutſchland's hat man ſogenannte Schenkelſpritzen, welche ohne Mechanik ſind, bloß ein Rohr und einen Stempel haben, voll Teig gefüllt und der Stempel mit dem Schenkel ausgedrückt werden, welche jedoch weniger zu empfehlen ſind; denn ich habe ſchon geſehen, daß ſich Arbeiter mit ſolchen Spritzen Leibſchaden

Digitized by Google

oder sonstige Uebel an dem Beine gedrückt haben. In jedem Falle muß man aber, wenn man auch eine solche Maschine besitzt, Wurfttrichter für jede Gattung Därme zu füllen haben; denn hat man nur eine kleine Portion Teig einzufüllen, so wird man wohl nicht die Maschine verunreinigen wollen, so daß sie dann wieder geputzt werden muß.

Würfelschneidmaschine.

Mit dieser Maschine Fig. 9 schneidet man Fleisch, rohes wie gekochtes, Schwarte und Speck ꝛc. in kleine gleiche Würfel. a ist ein niedriger Tisch, welcher auf fünf Füßen steht, wovon der mittlere am Tische festgemacht und in den Boden so eingesetzt ist, daß man den Tisch nach Belieben herumdrehen kann, jedoch muß man ihn auch feststellen können. Auf der Oberfläche sind 116 Stifte von 10 Centimeter Höhe und jedesmal $\frac{2}{3}$ Centimeter weit auseinander im Quadrat angebracht, welche jedoch nicht dicker, als $\frac{1}{3}$ Centimeter seyn dürfen, damit die Messer c durchschneiden können; c sind 30 Messer, wovon jedes zirkelrund ist und 25 Centimeter im Diameter hat; in der Mitte der Messer läuft eine Achse, welche 3 Centimeter im Durchmesser und so viele Löcher hat, daß zwischen jedem einzelnen Messer ein Abwendeisen kann eingesteckt werden; d ist der Kammbalken, welcher von dem Kammrade f in Bewegung gebracht und von dem Tragrade e, welches in einer Schiene läuft, getragen wird. Hat man einen Gegenstand zu schneiden, der hart ist, so kann man vorn auf den Kammbalken eine Beschwerung auflegen; die Gegenstände, die man in Würfel schneiden will, muß man in $\frac{2}{3}$ Centimeter dünne Scheibchen schneiden, in den Raum, den die Drahtstifte einschließen, legen und das Kammrad vorwärts drehen. Ist die Masse durchgeschnitten, so dreht man den Tisch gerade herum und schnei-

Digitized by Google

det hier ebenso, nimmt die Würfel heraus und macht es so fort. Hat man jeden Tag Speck zu schneiden, so nimmt man diesen zuletzt vor, weil Speck das Rosten der Messer hindert. Weil an jedem Messer, von der Achse aus bis zum Kammbalken, ein Träger desselben geht, welcher auch die Messer abtheilt, so kann man von diesen Stängelchen aus für jedes Messer eine sogenannte Gabel anbringen, die das Messer bei'm Vor- wie bei'm Rückwärtsschneiden jedesmal rein abputzt.

Wiegemesser und Hackblock.

Die Wiegemesser wurden in Norddeutschland erfunden, in Mitteldeutschland zuerst angewendet; in Süddeutschland war München die erste Stadt, wo sie Anklang gefunden haben; a ist die Ansicht einer Wiege, die auf einem Hackblocke steht; die Schneide, die auf dem Blocke steht, muß immer im großen oder kleinen Maaßstabe $\frac{1}{8}$ von einem ganzen Zirkel, ihrer Gestalt nach, haben; b sind die Handgriffe, welche von Holz und auf beiden Endbalken angebracht sind. Die Endbalken sind auf die Achsen c angeschmiedet, welche die vier Messer zusammenhalten, indem sie durch Schraubenmuttern d so fest angezogen werden, als nur möglich. e ist der Hackblock, welcher ein eichener, aufrecht stehender, gesunder Eichenholzstamm, oder von mehreren weißbüchenen Stämmen gut zusammengefügt und mit eisernen Reifen gut gebunden ist; der Block selbst muß mit einem Kranze f umgeben seyn, damit nicht bei'm Feinwiegen des Fleisches ꝛc. etwas auf den Fußboden fallen könne und auf diese Weise verloren geht. Ist der Block von faulem Holze, oder sehr ästig, so kommt bei'm Arbeiten eine Masse von Holzabgang zu dem Wurstteige und ist in den Würsten sehr unangenehm; man muß also immer besorgt seyn, daß

man gesundes Holz dazu bekommt. Die Wiege ist am bequemsten für Einen Arbeiter, wenn sie 70 Centimeter ausschneidet.

Beschreibung zweier neuen Fleischhackmaschinen.

Die bis jetzt bekannte Art, das Fleisch zu hakken, war ebenso langwierig, als ermüdend, aber durch die neuesten Entdeckungen in der Mechanik sind die Wurstler der Mühe überhoben, ihr Fleisch auf einem Hackklotze mit den Händen zu zerhacken.

Herr William Davis in London hat nämlich eine Maschine erfunden, welche in diesem Betreff nichts zu wünschen übrig läßt. Der Dampf oder bloß der Pferdegöpel sind die bewegenden Kräfte dieser Maschine. Obgleich diese Maschine etwas complicirt ist und auch wegen ihres Preises nicht Jedermann zugänglich seyn wird, so wollen wird doch hier eine ausführlichere Beschreibung derselben mittheilen.

In Fig. 12 ist diese Maschine im seitlichen Aufrisse und in Fig. 13 von Vorn gesehen dargestellt.

a ist eine Querstange, auf welcher die Messer b, b durch Zapfen befestigt sind, welche durch Bolzen mit Schraubenmuttern d angedrückt werden.

e, e eiserne Schäfte der Messerstiele, deren Enden mit Schraubengängen versehen sind, um die Schraubenmuttern f aufzunehmen, durch welche sich die Messer höher oder tiefer stellen lassen.

g ist eine sehr dicke Bohle aus hartem Holze mit dem Rande h, wodurch ein Trog gebildet wird, der das zu hackende Fleisch aufnimmt.

Dieser Trog, welcher sich auf den Frictionsrollen l, l bewegt, empfängt die hin- und hergehende Bewegung durch ein Sperrrad n, dessen Achse o ein Getriebe i in Umdrehung versetzt, welches in eine doppelte Zahnstange k eingreift, auf welcher die Bohle g befestigt ist.

Digitized by Google

Das Ende der Achse o sitzt in einer horizontalen Zunge m, in Fig. 12 durch punctirte Linien angegeben; sein Hals, Fig. 14, ist ziemlich tief eingeschnitten, um dem Getriebe einen abwechselnden Eingriff in die oberen oder unteren Zähne der Zahnstange k zu gestatten.

Eine Welle p, an deren Enden Kurbeln r, a sitzen, und auf welche das Schwungrad q und das Zahnrad r aufgezogen sind, communicirt mittelst der Treibstangen s, s mit anderen Kurbeln, welche auf der Achse des Messerapparates sitzen. Eine horizontale Treibstange t, welche durch ein Scharnier mit einem Hebel y verbunden ist, findet zugleich auch ihre Befestigung an einer der Kurbeln r, a. Indem der Hebel auf eine Auslösung i wirkt, greift er abwechselnd in jeden Zahn des Sperrrades n, den er zurückdrängt und so die drehende Bewegung bewirkt. Ein anderer Sperrkegel j, welcher oben am Sperrrade befestigt ist, verhindert die Rückkehr, während sich die Maschine in Thätigkeit befindet.

u verticale Nuthen oder Falze, in welchen sich die Enden der Achse des Messerapparates heben oder senken.

v v v zusammengesetzter Rädereingriff von drei Zahnrädern, welche dem Schwungrade eine Geschwindigkeit von 250 Umdrehungen in der Minute verleihen und auch bewirken, daß die Messer ebenso vielmal auffallen. Während sich die Messer heben, bewerkstelligt der Trog h seine hin- und hergehende Bewegung.

x x Gestell der Maschine.

v', v' Kurbeln, welche auf der Achse v v sitzen und welche, in Ermangelung einer Dampfmaschine oder eines Pferdegöpels, von zwei Menschen umgedreht werden können.

Die Fig. 15 zeigt, wie die dreieckigen Messer auf der Bohle g arbeiten; man sieht aus dieser Ein-

Digitized by Google

richtung, daß das Fleisch, welches durch die Messer der Querstange a in der einen Richtung zerhackt wird, durch die gegenüberliegende Reihe von Messern in einer entgegengesetzten Richtung zerschnitten werden müsse.

Die Leitung u u kann mit Scharnieren versehen seyn, so daß sie sich, um das Schärfen der Messer zu erleichtern, niederschlagen läßt. Diese Lage ist durch die punctirten Linien u, z, Fig. 12 angezeigt. Nachdem sie wieder emporgehoben worden, befestigt man sie durch Bolzen, Schließen, oder jedes andere Mittel.

Obgleich wir die in der Zeichnung angegebene Einrichtung vorziehen, weil sie mehr Dauer und Festigkeit darbietet, sind wir doch auch der Meinung, daß sich noch einige Modificationen anbringen ließen, indem man nämlich die Achsen der Kurbeln über oder unter der Querstange a anbrächte. Größerer Ersparniß halber könnte man auch, statt der Zahnräder, Räder mit Treibriemen substituiren und die Zahl derselben vermindern; aber in allen Fällen müssen die Messer eine gleichförmige Geschwindigkeit haben, obgleich man auch ihre Hubhöhe vermehren könnte, um sie besser von dem Fleische zu befreien, welches sich an dieselben während der Operation anhängt. Ein Schaber, am Gestelle oder an der Leitung befestigt, ist zwischen den Messern thätig.

Auf einer der französischen Industrieausstellungen haben wir eine, für denselben Zweck erfundene, nur einfachere, als die englische Maschine, gesehen, die sehr befriedigende Resultate gewährt. Die Figuren 5, 6, 7 und 8 geben eine deutliche Ansicht dieser Hackmaschine.

Die Fig. 16 zeigt die Maschine von Vorn gesehen, wie sie auf dem Hackklotze sitzt, oder auf einer Tafel, welche die Stelle des Hackklotzes vertritt.

Fig. 17 giebt den Aufriß der Maschine vom

Digitized by Google

Hackklotze getrennt, um die Fig. 16 punctirten Theile bemerklich zu machen.

Fig. 18 giebt den Grundriß der Maschine oder die Ansicht derselben in der Vogelperspective.

Fig. 19 zeigt die Form der Messer.

Ein runder Tisch a von etwa 6 Zoll Dicke dient als Hackklotz; er steht auf drei starken, viereckigen Füßen, die unten durch Querstücke miteinander verbunden sind. Diese Füße müssen wenigstens 3 Zoll dick seyn.

Der Tisch ist mit einem starken Rande von 1 Zoll Dicke und 6 Zoll Höhe umgeben. Dieser Rand dient als Leitung der Hackmaschine und zum Zusammenhalten des zu hackenden Fleisches. Diese Hackmaschine muß sich nun um sich selbst herumdrehen, damit die Messer das Fleisch nach allen Richtungen hacken. In Fig. 16 sind die durch den Rand verdeckten Theile punctirt angegeben.

Diese Hackmaschine besteht also aus einem hölzernen Kranze c, welchen drei verticale Frictionsrollen d tragen, die auf der Tafel a rollen; sie wird in ihrer angemessenen Lage durch drei horizontale Frictionsrollen e erhalten.

Die Welle kk wird vom Gestelle ff getragen, welches auch die Querriegel g, g trägt, von denen die Stiele h, h der Messer i, i eine verticale Leitung erhalten. Diese Stiele sind viereckig, wie auch die Löcher in den Querriegeln g, g, damit die Messer in ihrer Richtung erhalten werden und sich nicht um ihre Achsen drehen können.

Neun Wellfüße in regelmäßigen Abständen, um von den neun Messern eins nach dem andern zu heben, befinden sich in der Welle k. Die Messer sind an ihren Stielen für diesen Zweck jedes mit einem Kinnstück oder entsprechenden Ausladung versehen.

Jedes der Messer ist 10 Zoll breit und hat die in 1 angegebene Form; sie sitzen unten am Stiel h

Digitized by Google

in einer Gabel und werden durch 2 Stifte in dieser Lage ganz fest erhalten.

An dem Stiel eines jeden Messers zwischen den Querriegeln g, g befindet sich eine Spiralfeder, die sich auf ein Gestemme stützt, mit welchem jeder Stiel versehen ist; das andere Ende der Feder kommt an den obern Querriegel zu liegen und nöthigt das Messer, mit Kraft niederzufallen. In der Figur ist diese Einrichtung nicht angegeben, weil sie zwei große Nachtheile darbietet, weßwegen man sie leicht bei Ausführung der Maschine verwerfen könnte.

Es hält sehr schwer, sich Federn von gleicher Kraft zu verschaffen, und diese Federn unterliegen der Unannehmlichkeit, daß sie später nachlassen. Man thut deßhalb besser, den Stiel jedes Messers in einen kleinen, runden Schaft oder eine Spindel, wie in n angegeben ist, auslaufen zu lassen, auf welche man alsdann mehrere runde Bleischeiben aufsteckt, wie in o gezeigt ist. Auf diese Weise kann man die Kraft beliebig vermehren oder vermindern, indem man mehr oder weniger Bleischeiben auflegt.

Um die Maschine in Gang zu bringen, dreht man mit einer Hand die Kurbel m, während man mit der andern das Gestell vorwärts schiebt. Die ganze Maschine dreht sich so um ihre Achse, indem sie auf den verticalen Laufrädern ruht, während die horizontalen, welche auf der innern Seite des Leitungsrandes laufen, den Widerstand vermindern.

Indem der Arbeiter beständig um den feststehenden Tisch a herumgeht, befördert er die Umdrehung der Maschine, wodurch das Fleisch bald in allen Richtungen zerhackt ist.

Diese Maschine liefert ähnliche Resultate, obschon sie einfacher ist, als die vorhergehende. Sie gewährt den doppelten Vortheil, daß sie ebensoviel leistet und zugleich viel wohlfeiler ist.

Digitized by Google

Wage für Fleiſcher.

Die in Fig. 20 dargeſtellte Wage iſt in London und faſt in ganz England ausſchließlich in Gebrauch, und man trifft dieſe namentlich in allen Fleiſcherläden Londons. Die Vortheile bei'm Gebrauche derſelben beſtehen beſonders darin, daß man nicht, wie bei unſern Wagſchalen, durch die Schnüre oder Ketten, mittelſt welcher die Schalen an dem Wagebalken hängen, beengt und beſchränkt iſt, vielmehr ſo große und voluminöſe Maſſen auf die dazu beſtimmte Schale aufbringen (weil der Raum nach Oben in keiner Weiſe beſchränkt iſt) und wägen kann, als der Wagebalken nur tragen mag. Ein anderer Vortheil iſt der, daß dieſe Art Wagen auf jeder Seite ſofort hingeſtellt werden können, ohne erſt einen Balken oder ſonſt eine Vorrichtung zum Aufhängen nöthig zu haben, weßhalb ſie denn auch überhaupt für alle, insbeſondere aber für derlei voluminöſe Gegenſtände auch bei uns angewendet zu werden verdienten.

Die angegebenen Vortheile und noch mehre andere werden bei näherer Betrachtung der Zeichnung und der hiernächſt folgenden Beſchreibung ſofort einleuchten.

a iſt die Wagſchale für die zu wägenden Gegenſtände, **b** die für die Gewichte, **c**, **c** die beiden Wagebalken, die an ihren Enden Prismata **d**, **d** tragen, auf welchen mittelſt der Stücke **e**, **e** die Schalen aufgeſetzt ſind; dieſe letzteren werden außerdem noch durch die Stangen **f**, **f** in der Mitte unterſtützt, welche ihrerſeits wieder unten mit dem Wagebalken **g** in Verbindung ſtehen. Dieſer, ſowie der **c**, bewegen ſich beziehlich auf Prismen **h** und **h'**. Das Geſtell **i**, **i**, worauf und woran die Unterſtützungspuncte angebracht ſind, beſteht aus Gußeiſen.

Hat man nun dieſe oben beſchriebenen Gegenſtände, ſo giebt es noch eine Menge anderer Geſchirre,

Digitized by Google

die man ebenfalls mit Vortheil und zur Erleichterung der Arbeit sich anschaffen kann. Viele schwere Arbeit kann leicht, viele langweilige kurz und angenehm verrichtet werden, wenn man gutes, zweckmäßiges Geschirr hat. Hat man seine Einrichtung getroffen, so vergesse man auch nicht, alle Schmalzstanden von 10 zu 10 Pfd. zu aichen, die Wurstkübel von 5 zu 5 Pfd.; man bemerke sich alles Geschirr, zu was es eigentlich bestimmt ist, wie viel es hält und wie viel es leer und voll wiegt, und man wird manche Stunde Zeit des Jahres hindurch damit gewinnen. Mit wenig Geschirren kann man oft ebensoviel ausrichten, als mit Vielem; man schaffe daher nie mehr an, als man eben gerade nöthig hat, denn wenig und gut ist besser als viel und schlecht; überhaupt sorge man immer für gutes, massives Geschirr, halte es immer in gutem Zustande und bewahre es immer nur an dem Orte auf, wohin es gehört; Ordnung ist das halbe Leben. In der Einleitung zur Einrichtung habe ich schon davon gesprochen, daß das Local hell und zum Wenigsten 11—12 Fuß hoch seyn müsse; daß man oben an den Wänden herum die Geschirre hinpflanzen soll, damit man jede Kleinigkeit auf den ersten Griff habe. Auf der Figurentafel wird man an den Wänden, an der Schlachtrahme und an den Kesseln gezeichnete Punkte erblicken; dort muß man sich Bretchen, Rähmchen ꝛc. hinmachen, daß man Alles in die Höhe bringt; sämmtliches Kesselgeschirr muß in der Nähe des Kessels aufgehängt seyn, das Schlachtgeschirr immer im Schlachthause und so Alles an Ort und Stelle.

Kellereinrichtung.

Fig. 10 ist die Ansicht einer Pariser Salzeinrichtung; **a** sind die großen, **b** die kleinen Behälter zum Einsalzen des rohen Fleisches. Der Boden ist mit gut gefügten steinernen Platten belegt, die Risse

Digitized by Google

mit gutem Steinkitt gut verstrichen und ausgefüllt; die Wände sind von großen, zusammengefügten und gekitteten Steinen, die zur festeren Haltbarkeit noch mit eisernen Klammern zusammengehalten werden. Man kann diese Einrichtung nach jedem beliebigen Maßstabe anlegen und abtheilen, sowie es sich gerade für ein Geschäft eignet. Man könnte sie auch aus Eichenholz fertigen lassen, aber wenn einmal ein übler Geruch sich dem Holze mitgetheilt hat, so ist er nie mehr daraus zu bringen, und die Einrichtung aus Holz wird in manchen Gegenden fast ebensoviel kosten, als aus Stein. An jedem einzelnen Behälter muß vorn ½ Centimeter hoch vom Boden des Kastens ein Auslaufkrahn, am Besten von Holz, angebracht seyn, daß man die Lake gehörig ablassen kann; weil sich aber immer unreine Sachen im Salze befinden, auch kleine Knochensplitter oft in die Fleischlake kommen, so muß das Abzugsloch etwas höher, als der Boden des Behälters seyn, daß, wenn Lake ausläuft, der trübe Bodensatz sitzen bleibe. Auf jedem Behälter muß man einen hölzernen Deckel haben, der gerade hinein paßt und reine Steine zum Beschweren.

Das hölzerne Geschirr, als Fettständer, Darmfässer ꝛc., muß auf Faßlagern stehen, daß es nicht so leicht schimmelt. Für reine Luft muß immer Sorge getragen werden. Die beste Kelleranlegung, hauptsächlich aber den Eiskeller, fand ich in „Thon's Fleischerhandwerk". Wenn auch viele meiner Geschäftsgenossen behaupten, daß sich rohes Fleisch in 5 Grad warmer Luft eben so lange, wie in einem Eiskeller aufbewahren lasse, so will ich dieses bis jetzt noch bezweifeln; je reiner die Luft und je kälter der Keller an sich, desto besser ist es für's Fleisch.

Räuchereinrichtung.

Wo die Würste geräuchert werden, ist in der Kesseleinrichtung weiter oben schon gesagt; Fleisch ist

Digitized by Google

ist aber dort unmöglich zu räuchern, weil es zu heiß ist; in zu heißer Temperatur lösen sich die Oeltheile des Fettes, welches am Fleische befindlich ist, auf und tropfen ab; die Krafttheile pressen sich vollens aus, und das Fleisch leidet Schaden. Hingegen in kaltem Rauche wird das Fleisch gut trocken, bekommt eine schöne Farbe und verliert weder an Fett, noch an Kraft etwas; dieses nun zu bewerkstelligen, muß man eine passende Rauchkammer anlegen, welches so geschieht: Nicht auf dem obersten Gipfel des Hauses, sondern unmittelbar über dem Arbeitslocal, wo das Kamin desselben durchzieht, bringt man an dem Fußboden eine Thüre in das Kamin an; oben an der Decke eine gleiche Thüre, daß, wenn man den Rauch ableiten will, man nur die obere Thüre öffnen und die untere schließen darf und eben so umgekehrt. In dem Kamine selbst bringt man aber, wo die untere Thüre oben aufhört, eine Klappe oder Schließe an, welche man ganz, oder auch nur halb öffnen und nach Belieben schließen kann. Damit bei dieser Anlegung Feuersgefahr vermieden werde, muß man den ganzen Fußboden entweder mit Steinen, oder Blech ꝛc. beladen, und wo Holz in der Nähe des Kamins ist, doppelt vorsichtig seyn; jetzt macht man jedesmal von drei zu drei Schuh eine eiserne Stange in die Wand fest, jedesmal 2 Schuh in der Höhe voneinander; das aufzuhängende Fleisch versieht man mit Schlingen, hängt es an starke hölzerne Stangen, welche man auf die eisernen Stangen legt, sperrt, wenn dieses geschehen ist, den Lauf des Rauches ab, und öffnet die untere Thür wie die obere. Auf diese Art, wenn man den ganzen Tag Feuer unter den Kesseln hat, wird in zweimal 24 Stunden das Fleisch schon geräuchert seyn; wobei man niemals zu befürchten hat, daß etwas verbrenne, oder in's Feuer falle, oder sonst ein Schaden entstehe.

Zur Aufbewahrung von geräuchertem Fleische

dient entweder ein luftiger Ort, wo die Sonne und das Ungeziefer abgewehrt ist, oder ein trockener, luftiger Keller.

Mittel gegen das Ungeziefer, welches dem Fleische gefährlich ist.

Die Fliegen, Ratten und Mäuse richten meistens viel Schaden an dem Fleische und sonstigen Waaren an; so schwer die Vertilgung dieses Ungeziefers ist, so leicht ist die Vertreibung desselben. Fliegen zu verjagen, darf man nur im Sommer und Herbste Kürbisblätter einsammeln und dörren; so oft nun Fliegen, seyen es große oder kleine, in einem Locale sind, wo man sie nicht haben will, so legt man auf einen Teller von den gedörrten Blättern und einige glühende Holzkohlen dazu; alle Thüren und Fenster müssen zugemacht werden, nur ein kleines Fensterchen läßt man offen, durch welches die ganze Armee hinausfliegen wird; denn diesen Rauch können die Fliegen nicht ertragen, obgleich sie nicht damit getödtet werden können.

Ratten und Mäuse zu vertreiben, ist die beste Methode die folgende: Wo man Fleisch oder sonstige Waaren aufzubewahren hat und von diesen Thieren spürt, da lege man Königskerzen (**Verbascum Thapsus, L.**) mitsammt den Wurzeln und Blüthen zerstreut umher, verstopfe alle Löcher gut, und die Ratten und Mäuse fliehen das ganze Haus; um sich von diesem, vielleicht unglaublichen Mittel zu überzeugen, lege man nur ein Aestchen von dieser Staude in einen Käfig, worin eine lebendige Maus eingesperrt ist; in höchstens einer Stunde wird sie sich todt gelaufen haben.

Digitized by Google

Bei dem Verleger dieses ist erschienen und in allen Buchhandlungen zu haben:

G. P. F. Thon (weiland Justizamtmann zu Ilmenau), das Fleischerhandwerk mit allen seinen Nebenzweigen und zwar dessen Begriff und Geschichte, Handgriffe und Vortheile bei'm Schlachten, Gewichtsschätzung des Schlachtviehes, Keunzeichen des kranken Viehes, Schächten der Juden, Ausschlachten und Verkauf des Fleisches, Wurstbereitung, Aufbewahrung des Fleisches in frischem Zustande, Trocknen, Einsalzen, Räuchern, Einsäuern, Einzuckern, Benutzung der Knochen, Wurstgift. In der zweiten gänzlich umgearbeiteten Auflage herausgegen von Friedr. A. Reimann, Stadtkämmerer zu Buttstädt. Mit zwei lithographirten Foliotafeln. 8. Preis ⅔ Rthl.

Inhalt:

Geschichtliche Einleitung. —

Erster Abschnitt.

Erstes Kapitel. Die Bestandtheile des Fleisches. Erster Versuch. Zweiter Versuch. — Zweites Kapitel. Von den verschiedenen Fleischarten in'sbesondere. 1) Das Rindfleisch. 2) Das Schöpsenfleisch oder Hammelfleisch. 3) Schweinefleisch. 4) Alles eßbare Geflügel. 5) Alles eßbare Wildpret. — Drittes Kapitel. Begriff, Benennung, Beschäftigung der Fleischer. — Viertes Kapitel. Räumlichkeiten und Geräthschaften, welche der Fleischer zu seinem Handwerksbetriebe nöthig hat.

Zweiter Abschnitt.

Erstes Kapitel. Kunst, das Schlachtvieh zu schäzzen. Das Nettogewicht von Rindvieh, Kälbern und Schafen zu finden. Rindvieh. Kälber. Schafe. — Zweites Kapitel. Vom Schlachten im Allgemeinen. — Drittes Kapitel. Krankes Vieh von gesundem zu unterscheiden. Löserdürre. Lungenfäule. Milzbrand. Die Perlensucht, Franzosen, Zepsigkeit des Rindviehes. Die Finnen der Schweine. — Viertes Kapitel. Die Art und Weise, wie jede Art des Viehes geschlachtet wird. 1) Das Schlachten des Rindviehes. 2) Das Schlachten der Schweine.

Digitized by Google

3) Das Schlachten der Spanferkel. 4) Das Schlachten der Schöpse. 5) Die Lämmer, Ziegen, Ziegenlämmer, Böcke. 6) Das Schlachten der Kälber. 7) Das Ausschlachten oder, nach der Jägersprache, das Zerwirken des Wildprets. — Fünftes Kapitel. Das Schächten der Juden. — Sechstes Kapitel. Vom Schlachten des Federviehes.

Dritter Abschnitt.

Erstes Kapitel. Vom Zerhauen und Zerstückeln des Fleisches. — Zweites Kapitel. Verkauf des Fleisches. — Drittes Kapitel. Verfertigung der Würste. 1) Ueber die Verfertigung der Würste im Allgemeinen. 2) Das Kochen der Würste. 3) Bereitung der einzelnen Würste. Cervelatwurst. Cervelatwurst mit Trüffeln. Cervelatwurst mit Chalotten oder Knoblauch. Cervelatwurst mit Zwiebeln. Cervelatwurst mit Kalb-, Hasen- oder Kaninchenfleisch. Augsburger Würste. Braunschweiger Schlackwürste. Göttinger Blasenwürste. Italienische Wurst oder Salami. Italienische Würste. Italienische Fleischwürste. Mortadellen oder Bolognesische Würste. Welsche Würste. Peloneische Würste. Westphälische Cervelatwürste. Knackwürste. Braunschweiger Knackwurst. Bratwürste. Bratwürste von Kalbfleisch. Bratwürste auf niedersächsische Art. Rothe Bratwürste. Bratwürste auf französische Weise. Bratwürste nach englischer Manier. Frankfurter geräucherte Bratwürste. Wiener Würstchen. Saucischen. Grützwurst. Trüffelwurst. Nürnberger Würste. Spanische Würste. Rindswürstchen. Holländische Rindfleischwurst. Wurst von Rindszungen. Würste von Reis und Rindslenden. Königswurst. Leberwurst. Würste von Schweinslebern à la Reine. Die Rauchleberwurst. Lungenwurst. Wurst von Kalbsgekröse. Würste vom Kalbe. Würste von Kalbsbraten. Wurst von Schöpsenfleisch. Hirnwurst auf deutsche Art. Auf andere Art. Hirnwurst auf französische Weise. Gehirnwurst von gekochtem Fleische. Gewürzwurst. Würste von Reh- oder Hirschwildpret. Würste von Hirschbraten haut-goût. Wurst von Rehlebern. Wurst von wilden Enten. Wurst von Hühnern. Wurst von Gänsefleisch. Wurst von Gänseleber. Blutwürste. Weißwurst. Braunschweiger Landeswurst. Semmelwurst mit Rosinen. Ziegelwurst. Fleischwurst. Schwartenmagen oder Schwartenwürste. Preßkopf. — Viertes Kapitel. Die Aufbewahrung des Fleisches. 1) Fleisch in frischem Zustande zu erhalten: a) Durch Abhaltung der Electricität. b) Die

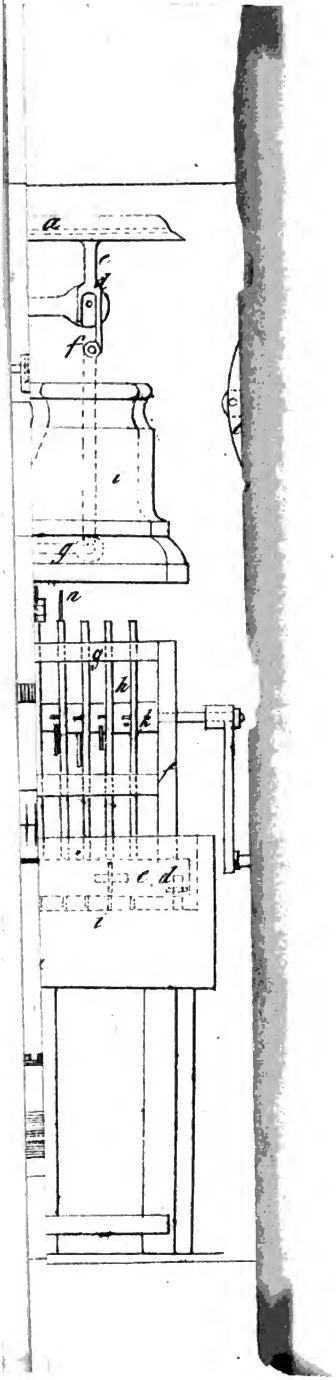
Digitized by Google

Verhinderung der Freiwerdung der Electricität. c) Entfernung der Nervenkraft. d) Durch Entziehung des Wassers. e) Die Verminderung der Wärme. f) Durch Entziehung der Luft. 2) Fleisch in einem veränderten Zustande längere Zeit aufzubewahren. a) Das Trocknen. b) Das Einsalzen, Einpökeln. c) Das Räuchern. 1) Das Räuchern der Schweineschinken und anderer Fleischstücken. 2) Das Räuchern der Würste. α) Das Räuchern mit Holzessig. β) Durch Rußauflösung. d) Das Einsäuern. e) Das Einzuckern.

Vierter Abschnitt.

Erstes Kapitel. Von der Zusammensetzung der Knochen und ihrer Anwendung als nährende Substanz. — Zweites Kapitel. Von der Zerstückelung der Knochen. — Drittes Kapitel. Von der Erhaltung der Knochen. — Viertes Kapitel. Von den verschiedenen Verfahrungsarten, welche bisher zur Ausziehung der Knochengallerte angewandt wurden. — Fünftes Kapitel. Beschreibung des gegenwärtig im Hôpital de la Charité angewandten Verfahrens, um die in den Knochen enthaltene Gallerte im Großen auszuziehen und daraus täglich etwa 1000 Portionen Suppe zu bereiten. — Sechstes Kapitel. Von den Vorsichtsmaßregeln, welche man zu nehmen hat, um sich des im vorigen Kapitel beschriebenen Apparates mit entschiedenem Vortheile zu bedienen. — Siebentes Kapitel. Von der Gallertlösung, welche man mittelst des oben beschriebenen Apparates erhält, und dem verschiedenartigen Gebrauche, der sich davon machen läßt. — Achtes Kapitel. Von dem aus den Knochen gewonnenen Fette oder Talge. — Neuntes Kapitel. Von dem Rückstande, welcher in den Cylindern bleibt, nachdem die Knochen darin vier Tage lang mit comprimirtem Dampfe behandelt worden. — Zehntes Kapitel. Von der Erzeugung des Dampfes, dessen man zum Ausziehen der in den Cylindern befindlichen Knochen bedarf. — Eilftes Kapitel. Von den verschiedenen Zwecken, zu welchen man den in dieser Abhandlung beschriebenen Apparat benutzen kann. — Zwölftes Kapitel. Erklärung der zu diesem Aufsatze gehörenden Figuren. — Anhang. Vergiftungen durch Würste. Fleischhackmaschinen.

Digitized by Google



Digitized by Google

R.H.

Digitized by Google

13
.H77
Digitized by Google

Digitized by Google

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
REFERENCE DEPARTMENT

This book is under no circumstances to be taken from the Building